

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

**Gültig ab:** 02.12.2020

Ausstellungsdatum: 02.12.2020

Urkundeninhaber:

### **Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz**

an den Standorten

**Mainzer Straße 112, 56068 Koblenz**

**Institut für Hygiene und Infektionsschutz und Institut für Lebensmittelchemie**

**Neversstraße 4 - 6, 56068 Koblenz**

**Institut für Tierseuchendiagnostik und Institut für Lebensmittel tierischer Herkunft**

**Blücherstraße 34, 56073 Koblenz**

**Institut für Hygiene und Infektionsschutz und Institut für Lebensmittelchemie**

**Maximineracht 11 a + b, 54295 Trier**

**Institut für Hygiene und Infektionsschutz**

**Bodelschwinghstraße 19, 76829 Landau**

**Institut für Lebensmittelchemie**

**Nikolaus-von-Weis-Straße 1, 67346 Speyer**

**Institut für Lebensmittelchemie und Arzneimittelprüfung**

**Emy-Roeder-Straße 1, 55129 Mainz**

*Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.*

*Die Urkunde samt Urkundenanlage gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand des Geltungsbereiches der Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) zu entnehmen. <https://www.dakks.de/content/datenbank-akkreditierter-stellen>*

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

Prüfungen in den Bereichen:

**Probennahme, physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, immunologische, sensorische, histologische, molekularbiologische, mikroskopische und visuelle Untersuchungen von Lebensmitteln; Untersuchung von Fleisch auf Trichinen; physikalische, physikalisch-chemische, chemische, sensorische, mikrobiologische und visuelle Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; mikrobiologische und molekularbiologische Untersuchungen von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich; physikalische, physikalisch-chemische, chemische, mikrobiologische, sensorische und visuelle Untersuchungen von Kosmetika; physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen von Tabak und Tabakerzeugnissen; physikalische, physikalisch-chemische, chemische und mikrobiologische Untersuchungen von Wasser (Wasser aus raumlufttechnischen Anlagen, Oberflächenwasser, Badegewässer, Schwimm- und Badebeckenwasser, Beregnungswasser, Wasser aus Kleinbadeteichen, Trinkwasser, Rohwasser); Untersuchungen gemäß Trinkwasserverordnung, Probenahme von Roh- und Trinkwasser; Prüfungen in den Bereichen: Gesundheitsversorgung, Veterinärmedizin, Arzneimittel und Wirkstoffe Prüfgebiete: Hygiene (Krankenhaushygiene); Qualitative/halbquantitative Untersuchungen mit visueller Auswertung, Mikrobiologie, Klinische Chemie, Parasitologie, Pathologie, Virologie und Rückstandsanalytik; physikalische, physikalisch-chemische und chemische Arzneimittel- und Wirkstoffanalytik, Arzneimittel- und Wirkstoffmikrobiologie**

**Innerhalb der mit \*/\*\* angegebenen Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf,**

- \* die freie Auswahl von genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet.**
- \*\* die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.**

**Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

**Innerhalb der mit \*\*\* gekennzeichneten Akkreditierungsbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkkS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen gestattet.**

**Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen Akkreditierungsbereich.**

## Inhaltsverzeichnis

Standort Neversstraße – Koblenz.....	4
1 Lebensmittel.....	4
2 Bedarfsgegenstände.....	7
3 Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika.....	11
4 Kosmetika und Tätowiermittel.....	14
5 Tabak und Tabakerzeugnisse.....	16
6 Wasser (Wasser aus raumluftechnischen Anlagen, Oberflächenwasser, Badegewässer, Schwimm- und Badebeckenwasser).....	17
7 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - **.....	17
8 Gesundheitsversorgung.....	19
Standort Blücherstraße - Koblenz.....	20
1 Lebensmittel.....	20
2 Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich.....	29
3 Veterinärmedizin.....	30
Standort Landau.....	53
1 Mineral- und Tafelwasser.....	53
2 Untersuchung von Wasser (Wasser aus raumluftechnischen Anlagen, Beregnungswasser, Oberflächenwasser, Wasser aus Kleinbadeteichen, Badegewässer, Schwimm- und Badebeckenwasser).....	54
3 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - ***.....	55
4 Gesundheitsversorgung.....	57
Standort Trier.....	57
1 Lebensmittel.....	57
2 Wasser (Wasser aus raumluftechnischen Anlagen, Oberflächenwasser, Badegewässer, Schwimm- und Badebeckenwasser).....	68
3 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - ***.....	69
4 Gesundheitsversorgung.....	71
Standort Speyer.....	72
1 Lebensmittel.....	72
2 Wasser (Trinkwasser, Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser).....	77
3 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - ***.....	79
Standort Mainz.....	83
1 Lebensmittel.....	83
2 Arzneimittel und Wirkstoffe.....	89
verwendete Abkürzungen:.....	93

**Standort Neversstraße – Koblenz**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.1.1 Bestimmung von Stärke mittels polarimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 17.00-5  
2003-12                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen  
(Abweichung: *Matrix auch Backwaren, Teigwaren und Lebensmittelvorprodukte*)

ASU L 18.00-6  
2003-12                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stärkegehaltes in Feinen Backwaren  
(Abweichung: *Matrix auch Backwaren, Teigwaren und Lebensmittelvorprodukte*)

**1.1.2 Bestimmung physikalischer Parameter mittels refraktometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 13.00-28  
2018-10                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Brechungsindex von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen  
(Abweichung: *Kalibrierung mit bidest. Wasser, Fettgewinnung durch Extraktion nach Weibull-Stoldt, Aufarbeitung nach DIN EN ISO 661 entfällt, Einfachmessung des Brechungsindex*)

OIV-MA-AS2-02  
2012-06                      Sammlung internationaler Analysenmethoden für Wein und Most- - Methode zur Bestimmung des Zuckergehaltes von Most, konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) durch Refraktometrie

**1.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 17.00-15  
2013-08                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren  
(Abweichung: *Matrix auch Getreideerzeugnisse, Fertiggerichte und Lebensmittelzusatzstoffe*)

ASU L 18.00-13  
2013-08                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Feinen Backwaren - Kjeldahl-Verfahren

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

ASU L 22.00-1  
2013-08                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in  
Teigwaren - Kjeldahl-Verfahren

**1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-94  
2006-09                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Inulin in Lebensmitteln  
- Enzymatisches Verfahren  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, UV-Test Saccharose,  
D-Glucose und D-Fruktose, 10 716 260 035, 2014-01*)

R-Biopharm AG  
Citronensäure  
10139076035  
2013-03                      UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen  
Probenmaterialien  
(Abweichung: *andere Verdünnung der Testkit-Reagenzien, bei Backwaren  
auch Extraktion bei RT*)

R-Biopharm AG  
Ethanol  
10176290035  
2017-08                      UV-Test zur Bestimmung von Ethanol in Lebensmitteln und anderen  
Probenmaterialien  
(Abweichung: *bei Backwaren auch Extraktion bei RT*)

R-Biopharm AG  
L-Glutaminsäure  
10139092035  
2013-03                      Farb-Test zur Bestimmung von L- Glutaminsäure in Lebensmitteln und  
anderen Probenmaterialien  
(Abweichung: *andere Verdünnung der Testkit-Reagenzien*)

PRM 0 51.2 0005 03  
2017-02                      Photometrische Bestimmung von Nitrit in Lebensmittelzusatzstoffen und  
Hilfsmitteln aus Lebensmittelzusatzstoffen und/oder Lebensmitteln

**1.1.5 Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln**

PRM 0 51.0 0014 01  
2017-11                      Dünnschichtchromatographischer Nachweis von wasserlöslichen  
Farbstoffen in Lebensmitteln

**1.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln \*\***

PRM 0 51.2 0051 04  
2019-07                      Bestimmung des Cholesteringehaltes und des Sitosteringehaltes in  
Lebensmitteln mit GC-FID)

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

PRM 0 51.2 0067 01  
2017-11 Bestimmung der Fettsäurezusammensetzung in Schokolade, Kuvertüre, Milkschokolade und kakaohaltigen Fettglasuren mittels Gaschromatographie mit Flammenionisationsdetektion der Fettsäuremethylester

### 1.2 Sensorische Untersuchungen

#### 1.2.1 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmitteln \*\*

ASU L 00.90-6  
2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung  
*(Abweichung: geänderte Anforderungen an den Prüfraum, keine Prüfklimadokumentation; Prüfung der einzelnen Merkmale in Abhängigkeit von Produkttyp und lebensmittelrechtlicher Relevanz)*

ASU L 00.90-16  
2006-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung  
*(Abweichung: Auszugsweise verwendet, abweichende Anforderungen an Prüferteam, Beschränkung der Sensorik auf warenkundlich/ lebensmittelrechtliche Aspekte, keine Gliederung in Vor- und Hauptprüfung)*

#### 1.2.2 Spezielle sensorische Prüfungen von Lebensmitteln

PRM 0 50.0 0001 02  
2016-03 Sensorische Prüfung von Wein, Most sowie weiteren Getränken mit/ aus Wein

#### 1.3 Probenahme von Erzeugnissen des Weinrechts zur Untersuchung auf Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe, Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückständen \*\*

SOP P 50.0 0001 02  
2014-01 Probenentnahme durch die Weinkontrolle ausgenommen Most zu statistischen Zwecken

SOP P 50.0 0002 03  
2015-09 Mostprobenentnahme zu statistischen Zweck

#### 1.4 Nachweis von Stärke mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln

PRM 0 51.0 0012 02  
2017-09 Qualitativer Nachweis von Stärke in Lebensmitteln und isolierten Fremdbestandteilen mittels Iod-Stärke-Reaktion (visueller Eindruck)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**2 Bedarfsgegenstände**

**2.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**2.1.1 Bestimmung von Azofarbstoffen mittels Elektrophorese in Bedarfsgegenständen \***

DIN EN 14362-1 2017-05	Textilien - Verfahren für die Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen - Teil 1: Nachweis der Verwendung bestimmter Azofarbstoffe mit und ohne Extraktion der Faser (Abweichung: <i>Messung mittels LC-MS/MS statt LC/MS</i> )
DIN EN 14362-3 2017-05	Textilien - Verfahren für die Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen - Teil 3: Nachweis der Verwendung gewisser Azofarbstoffe, die 4-Aminoazobenzol freisetzen können
DIN EN ISO 17234-1 2015-07	Leder - Chemische Prüfungen zur Bestimmung bestimmter Azofarbstoffe in gefärbten Ledern - Teil 1: Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen
DIN EN ISO 17234-2 2011-06	Leder - Chemische Prüfungen zur Bestimmung bestimmter Azofarbstoffe in gefärbten Ledern - Teil 2: Bestimmung von 4-Aminoazobenzol

**2.1.2 Bestimmung physikalischer Parameter, Chrom VI und Formaldehyd mittels Photometrie in Bedarfsgegenständen \*\***

DIN EN 13758-1 2007-03	Textilien - Schutzigenschaften gegen ultraviolette Sonnenstrahlung - Teil 1: Prüfverfahren für Bekleidungstextilien
ASU B 82.02-1 1985-06	Untersuchungen von Bedarfsgegenständen; Bestimmung der Formaldehydabgabe aus textilen Bedarfsgegenständen (Abweichung: <i>Matrix auch Migrationslösungen von Kunststoffen, Gummi sowie Extraktionslösungen von Papiererzeugnissen ohne Aufarbeitung nach Norm</i> )
ASU B 82.02-11 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Nachweis von Chrom(VI) in Bedarfsgegenständen aus Leder - Photometrisches Verfahren
AS/NZS 4399 Anhang A 1996-07	Sun protective clothing - Evaluation and classification - Method for the determination of the UVR Transmission of a dry textile

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**2.1.3 Bestimmung und Nachweis von Inhaltsstoffen, Kontaminanten und Rückständen mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Bedarfsgegenständen \*\***

ASU B 82.02-10 2007-03	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Nachweis von Dispersionsfarbstoffen in Textilien (Abweichung: <i>Messung mit LC-MS/MS, Kalibrierbereich, Parameter</i> )
PRM 0 51.4 0018 02 2018-07	Bestimmung des Melamingehalts in wässrigen Prüflebensmitteln mittels LC-MS/MS
PRM 0 51.4 0034 01 2014-04	Bestimmung von primären aromatischen Aminen in wässrigen Extrakten aus Bedarfsgegenständen mittels LC-MS/MS
PRM 0 51.4 0058 01 2019-01	Nachweis und Bestimmung von nicht UV-aktiven Konservierungsstoffen und Isothiazolinonen in Fingermalfarben mittels LC-MS/MS

**2.1.4 Gaschromatographie (GC)**

**2.1.4.1 Bestimmung und Nachweis von Weichmachern mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Bedarfsgegenständen \*\***

PRM 0 51.4 0014 02 2013-05	Bestimmung von Weichmachern in Bedarfsgegenständen mittels GC-FID, Absicherung GC-MS
PRM 0 51.4 0017 01 2013-03	Bestimmung des Weichmachergehalts in Lacküberzüge mittels GC-FID, Absicherung GC-MS

**2.1.4.2 Bestimmung und Nachweis von organischen Kontaminanten und Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS) in Bedarfsgegenständen \*\***

DIN EN 14362-1 2017-05	Textilien - Verfahren für die Bestimmung bestimmter aromatischer Amine aus Azofarbstoffen - Teil 1: Nachweis der Verwendung bestimmter Azofarbstoffe mit und ohne Extraktion der Faser (Abweichung: <i>Messung mittels LC-MS/MS (statt LC/MS)</i> )
DIN CEN ISO/TS 16186 2012-12	Schuhe - Möglicherweise in Schuhen und Schuhbestandteilen vorhandene kritische Substanzen - Prüfverfahren zur quantitativen Bestimmung von Dimethylfumarat (DMFU) in Schuhwerkstoffen



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

DIN CEN ISO/TS 16190 2013-12 Schuhe - Möglicherweise in Schuhen und Schuhbestandteilen vorhandene kritische Substanzen - Prüfverfahren zur quantitativen Bestimmung von polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Schuhwerkstoffen, (Abweichung: erweiterte Kalibrierung, anderes Extraktionsmittel (Toluol statt Hexan))

**2.1.5 Bestimmung von Materialien mittels Infrarotspektroskopie (FIR) in Bedarfsgegenständen**

PRM 0 51.4 0020 01 2013-03 Materialidentifizierung von Bedarfsgegenständen mittels Infrarotspektroskopie

**2.1.6 Nachweis und Bestimmung von Elementen und Inhaltsstoffen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA) in Bedarfsgegenständen \*\***

PRM 0 51.4 0003 03 2019-04 Bestimmung von Elementen mittels Röntgenfluoreszenzanalyse

PRM 0 51.4 0004 03 2013-07 Nachweis von PVC mittels Röntgenfluoreszenzanalyse (RFA)

**2.1.7 Bestimmung der Farbechtheit, der Farblässigkeit und von Nickel mittels einfach visueller Untersuchungen von Bedarfsgegenständen \***

DIN EN 646 2019-02 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von gefärbtem Papier und Pappe

DIN EN 648 2019-02 Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln - Bestimmung der Farbechtheit von optisch aufgehelltem Papier und Pappe; Deutsche Fassung EN 648:2018

DIN 13093 2017-09 Screeningverfahren für die Nickelabgabe aus Erzeugnissen, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden, und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen

ASU B 82.92-3 2011-12 Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Bestimmung der Farblässigkeit von Gebrauchsgegenständen - Teil 1: Prüfung mit Speichelsimulanz

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**2.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Wasch-, Reinigungs- und Pflegemitteln \*\***

ASU K 84.04-2 1982-11	Nachweis von Oxidationsmitteln und quantitative Bestimmung von Wasserstoffperoxid in Haarpflegemitteln (Abweichung: <i>Matrix auch Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege</i> )
PRM 0 51.3 0102 01 2017-11	Quantitative Bestimmung des Neutralisationsmittels in Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege mittels Titration bis pH 7 (pH 5)

**2.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Wasch-, Reinigungs- und Pflegemitteln \*\***

PRM 0 51.3 0103 01 2017-11	Nachweis von Farbstoffen in Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege mittels Dünnschichtchromatographie
PRM 0 51.3 0104 01 2017-11	Nachweis von 2-Bromo-2-Nitropropane-1,3-Diol (Bronopol) in Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege mittels DC

**2.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Bedarfsgegenständen \*\***

DIN 10955 2004-06	Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel (Abweichung: <i>Matrix auch alle Lebensmittelkontaktmaterialien</i> )
ASU L 00.90-6 2015-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach beschreibende Prüfung (Abweichung: <i>Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetika, geänderte Anforderungen an den Prüfraum und keine Prüfklimadokumentation; keine Verschlüsselung der Proben; Prüfung der einzelnen Merkmale in Abhängigkeit von Produkttyp und lebensmittelrechtlicher Relevanz</i> )
ASU L 00.90-16 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung (Abweichung: <i>Matrix auch Bedarfsgegenstände und Kosmetika, auszugsweise verwendet, abweichende Anforderungen an Prüfersteam, Beschränkung der Sensorik auf warenkundlich/ lebensmittelrechtliche relevante Aspekte, keine Gliederung in Vor- und Hauptprüfung</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**3 Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika**

**3.1 Bestimmung der Masse mittels Gravimetrie in Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen \*\***

<p>ASU L 17.00-1 1982-05 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Bestimmung des Trocknungsverlustes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Matrix auch Backwaren, Teigwaren, Lebensmittelvorprodukte, Aufarbeitung ohne Vortrocknung</i>)</p>
<p>ASU L 17.00-3 1982-05 Berichtigung 2002-12</p>	<p>Bestimmung der Asche in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen (Abweichung: <i>Matrix auch Teigwaren, Getreideerzeugnisse, Gelatine und Lebensmittelzusatzstoffe; keine Vortrocknung bei trockenen Erzeugnissen, die fein zermahlen werden können</i>)</p>
<p>PRM 0 51.4 0028 01 2013-07</p>	<p>Gravimetrische Bestimmung der flüchtigen Anteile von Bedarfsgegenständen aus Silicon-Elastomeren</p>
<p>PRM 0 51.2 0071 01 2019-06</p>	<p>Gravimetrie von Lebensmitteln und wertgebenden Lebensmittelbestandteilen</p>

**3.2 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln \*\***

<p>ASU B 80.03-2(EG) 2007-03</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Analysemethode zur Bestimmung der Blei- und Kadmiumlössigkeit - Anhang I der Richtlinie 2005/31/EG der Kommission vom 29. April 2005 zur Änderung der Richtlinie 84/500/EWG der Rates hinsichtlich einer Erklärung über die Einhaltung der Vorschriften und hinsichtlich der Leistungskriterien für die Methode zur Analyse von Keramikgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2005/31/EG) (ABl. EG, Nr. L 110/36 vom 30. 04.2005) (Abweichung: <i>Analyten auch Co, Cr, Cu, Fe, Mn, Ni, Simulanzien: auch Zitronensäure, Matrix auch silikatische Gegenstände</i>)</p>
<p>ASU B 80.03-3 2008-10</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen - Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus keramischen Gegenständen (Abweichung: <i>Analyten auch Co, Cu, Ni</i>)</p>
<p>ASU B 80.03-4 2008-10</p>	<p>Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen - Teil 2: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus silicatischen Oberflächen ausgenommen keramischen Gegenständen (Abweichung: <i>Analyten auch Co, Cu, Ni</i>)</p>

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

ASU L 17.00-17  
1990-06                      Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Natrium in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen nach Veraschung  
(Abweichung: *Bestimmung mittels ICP-OES anstatt mit AAS/AES; Matrices auch Teigwaren, Getreideerzeugnisse, Feine Backwaren, Fertiggerichte; keine Verwendung des Ionisationspuffers Cäsiumchlorid; Verwendung von Salzsäure p.A. anstelle von Suprapur*)

**3.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV/Vis, DAD, FLD) in Bedarfsgegenständen und Lebensmitteln \*\***

DIN EN ISO 17075-2  
2017-05                      Leder - Chemische Bestimmung des Chrom(VI)-Gehalts in Leder - Teil 2: Chromatographie  
(Abweichung: *kein Bestimmung der Trockenmasse*)

DIN EN ISO 17234-2  
2011-06                      Leder - Chemische Prüfungen zur Bestimmung bestimmter Azofarbstoffe in gefärbten Ledern - Teil 2: Bestimmung von 4-Aminoazobenzol

ASU L 18.00-16  
1999-11                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Theobromin und Coffein in Feinen Backwaren  
(Abweichung: *Matrix auch Getreideerzeugnisse*)

PRM 0 51.2 0007 03  
2017-08                      Bestimmung von Vanillearomakomponenten mittels RSLC und UV/VIS-Detektion in Backwaren, Zuckerprodukten, Milchprodukten und Aromen

**3.4 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (GF-, F-AAS) in Bedarfsgegenständen und Kosmetika \*\***

DIN 1811  
2015-10                      Referenzprüfverfahren zur Bestimmung der Nickellässigkeit von sämtlichen Stäben, die in durchstochene Körperteile eingeführt werden und Erzeugnissen, die unmittelbar und länger mit der Haut in Berührung kommen

ASU B 80.03-2(EG)  
2007-03                      Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Analyseverfahren zur Bestimmung der Blei- und Kadmiumlässigkeit - Anhang I der Richtlinie 2005/31/EG der Kommission vom 29. April 2005 zur Änderung der Richtlinie 84/500/EWG des Rates hinsichtlich einer Erklärung über die Einhaltung der Vorschriften und hinsichtlich der Leistungskriterien für die Methode zur Analyse von Keramikgegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2005/31/EG) (ABl. EG, Nr. L 110/36 vom 30. 04.2005)  
(Abweichung: *Matrix auch silikatische Gegenstände; weitere Migrationsbedingungen, Simulanzien auch Zitronensäure und Wasser*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

ASU B 80.03-3 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen - Teil 1: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus keramischen Gegenständen (Abweichung: <i>Analyten auch Co; Matrix auch Trinkrand keramischer Gegenstände</i> )
ASU B 80.03-4 2008-10	Untersuchung von Bedarfsgegenständen - Silicatische Oberflächen - Teil 2: Bestimmung der Abgabe von Blei und Cadmium aus silicatischen Oberflächen ausgenommen keramischen Gegenständen (Abweichung: <i>Analyten auch Cobalt; Matrix auch Trinkrand keramischer Gegenstände</i> )
ASU L 00.00-19/3 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln - 3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss (Abweichung: <i>Matrix auch kosmetische Mittel und Tätowierfarben, Analyt auch Nickel</i> )

**3.5 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Bedarfsgegenständen und Kosmetika \*\***

DIN EN ISO 17294-2 2017-01	Wasserbeschaffenheit - Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma- Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von ausgewählten Elementen einschließlich Uran-Isotope (Abweichung: <i>Matrix auch Aufschlüsse und Migrate von Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln und Tätowierfarben</i> )
-------------------------------	--

**3.6 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln, Wasch-, Reinigungs- und Pflegemitteln und Kosmetika \*\***

ASU L 31.00-2 1997-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH Wertes von Frucht- und Gemüsesäften (Abweichung: <i>Verwendung gebrauchsfertiger Kalibrierlösungen</i> )
ASU L 57.00-1(EG) 1982-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmittelzusatzstoffen (Abweichung: <i>erweiterte Kalibrierung</i> )
PRM 0 51.3 0100 01 2017-11	Bestimmung des pH-Wertes in Bedarfsgegenständen zur Reinigung und Pflege mittels Potentiometrie
PRM 0 51.3 0116 01 2018-05	Bestimmung des pH-Wertes in kosmetischen Mitteln mittels Potentiometrie

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**4 Kosmetika und Tätowiermittel**

**4.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Kosmetika**

**4.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels titrimetrischer Untersuchung in Kosmetika \*\***

ASU K 84.04-2(EG)  
1982-11                      Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis von Oxidationsmitteln und quantitative Bestimmung von Wasserstoffperoxid in Haarpflegemitteln  
(Abweichung: *Bestimmung auch in Zahnaufhellern, Bestimmung auch von Wasserstoffperoxid-abspaltendem Carbamidperoxid*)

ASU K 84.00-3(EG)  
1982-05                      Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung des freien Natrium- und Kaliumhydroxids  
(Abweichung: *Bestimmung auch von Lithium- und Calciumhydroxid*)

**4.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in Kosmetika \*\***

R-Biopharm AG,  
Citronensäure,  
10139076035  
2017-07                      UV-Test zur Bestimmung von Citronensäure in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien  
(*Matrix hier nur Kosmetika*)

PRM 0 51.3 0127 01  
2019-05                      Bestimmung von Wasserstoffperoxid in kosmetischen Mitteln

**4.1.3 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Kosmetika \*\***

PRM 0 51.3 0117 01  
2018-06                      Qualitativer Nachweis von Bronopol in kosmetischen Mitteln mittels Dünnschichtchromatographie

PRM 0 51.3 0118 02  
2018-11                      Qualitativer Nachweis von Farbstoffen in kosmetischen Mitteln mittels Dünnschichtchromatographie

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

**4.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (UV-VIS, DAD) in Kosmetika \*\***

ASU K 84.00-24(EG) 1996-11	Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis und Bestimmung von 2-Phenoxyethanol, 1-Phenoxypropan-2-ol, Methyl-m Ethyl-, Propyl-, Butyl- und Benzyl-4-hydroxybenzoat in kosmetischen Mitteln. <i>(Abweichung: geänderte Zusammensetzung der mobilen Phase, keine Bestimmung von 1-Phenoxypropan-2-ol, Bestimmung von Isopropyl-4-hydroxybenzoat und Isobutyl-4-hydroxybenzoat, kein interner Standard)</i>
PRM 0 51.3 0115 01 2018-05	Nachweis und Bestimmung von Tocopherolen und Tocopherolacetat in kosmetischen Mitteln mittels HPLC-UV/VIS

**4.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Ionenchromatographie mit konventionellen Detektoren (LFD) in Kosmetika \*\***

PRM 0 51.3 0105 01 2018-04	Bestimmung von Fluorid und Monofluorphosphat in Mundhygieneprodukten mittels Ionenchromatographie
PRM 0 51.3 0124 01 02 2019-07	Bestimmung von Ethanolamin, Diethanolamin, Dimethylamin- und Triethanolamin in kosmetischen Mitteln mittels IC

**4.1.6 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit konventionellen Detektoren (FID-Detektor) in Kosmetika \*\***

PRM 0 51.3 0108 01 2018-04	Quantitative Bestimmung von Toluol in Nagelmitteln mittels GC-FID und qualitativer Absicherung mittels GC-MS
PRM 0 51.3 0109 01 2018-06	Quantitative Bestimmung von Menthol, Campher und Methylsalicylat in kosmetischen Mitteln mittels GC-FID und qualitativer Absicherung mittels GC-MS

**4.1.7 Qualitativer Nachweis von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) in Kosmetika \*\***

PRM 0 51.3 0108 01 2018-04	Quantitative Bestimmung von Toluol in Nagelmitteln mittels GC-FID und qualitativer Absicherung mittels GC-MS
PRM 0 51.3 0109 01 2018-06	Quantitative Bestimmung von Menthol, Campher und Methylsalicylat in kosmetischen Mitteln mittels GC-FID und qualitativer Absicherung mittels GC-MS

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**4.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS/MS-Detektor) in Kosmetika und Tätowiermitteln \*\***

PRM 0 51.3 0111 01 2018-08	Bestimmung von nicht-UV-aktiven Konservierungsstoffen und Isothiazolinonen in kosmetischen Mitteln mittels LC-MS/MS
PRM 0 51.3 0113 01 2018-09	Bestimmung von primären aromatischen Aminen in Tätowiermitteln mittels LC-MS/MS

**4.2 Bestimmung von Mikroorganismen mittels mikrobiologischer Untersuchungen von Kosmetika \***

DIN EN ISO 16212 2017-09	Mikrobiologische Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Zählung und Nachweis von Hefen
DIN EN ISO 18416 2018-01	Mikrobiologische Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis von Candida albicans nach DIN EN ISO 18416:2018-01
DIN EN ISO 21149 2017-11	Mikrobiologische Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Zählung und Nachweis von aeroben mesophilen Bakterien nach DIN EN ISO 21149:2017-11
DIN EN ISO 21150 2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis von Escherichia coli nach DIN EN ISO 21150:2016-05
DIN EN ISO 22717 2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis von Pseudomonas aeruginosa nach DIN EN ISO 22717:2016-05
DIN EN ISO 22718 2016-05	Mikrobiologische Untersuchung von kosmetischen Mitteln - Nachweis von Staphylococcus aureus nach DIN EN ISO 22718:2016-05

**5 Tabak und Tabakerzeugnisse**

**5.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Tabak und Tabakerzeugnissen**

**5.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD-Detektor) in Tabak und Tabakerzeugnissen**

PRM 0 51.4 0056 01 2018-08	Bestimmung von Nikotin, Cotinin und Koffein in E-Liquids mittels LC-DAD-MS/MS
-------------------------------	---



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**6 Wasser (Wasser aus raumlufttechnischen Anlagen, Oberflächenwasser, Badegewässer, Schwimm- und Badebeckenwasser)**

**6.1 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Wasser \***

- DIN EN ISO 9308-3 (K 13) 1999-07 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Escherichia coli und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits BIO-RAD, MUG/EC Microplates for E. coli Testing, opaque, 3553785, 2016-12*)
- DIN EN ISO 7899-1 (K 14) 1999-07 Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits BIO-RAD, MUD/SF Microplates for Enterococcus Testing, opaque, 3553786, 2016-12-881024*)
- TrinkwV §15 Absatz (1c) 2018 Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung) - Bestimmung der kultivierbaren Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22 °C und 36 °C

**7 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - \*\***

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist**

nicht belegt

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

nicht belegt

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

**Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation**

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

**ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe**

nicht belegt

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**

**Weitere periodische Untersuchungen**

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.

**8 Gesundheitsversorgung**

**8.1 Hygiene (Krankenhaushygiene)**

**8.1.1 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bioindikatoren und Prüfsuspensionen, Spülflüssigkeiten, Desinfektionsmittellösungen, Dialyseflüssigkeiten, Flüssigkeiten aus Lüftungsanlagen, Abklatschproben, Abstrichen und Luftproben \***

PRM 0 30.0 0007 03      Mikrobiologische Untersuchung von Abklatschplatten  
2019-04

PRM 0 30.0 0008 02      Mikrobiologische Untersuchung von Abstrichen  
2013-05

PRM 0 30.0 0009 02      Mikrobiologische Untersuchung von Flüssigkeitsproben  
2013-05

**8.1.2 Probenahme von Spülflüssigkeiten, Abstrichen, Abklatschproben und Luftproben \*\***

SOP P 30.0 0004 01      Entnahme von Luftproben zur mikrobiologischen Untersuchung  
2012-05

SOP P 30.0 0005 02      Beprobung von Koloskopen im Rahmen der Qualitätssicherungsvereinbarung  
2014-12      zur Koloskopie

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

SOP P 30.0 0010 01      Entnahme von Proben zur hygienisch-mikrobiologischen Untersuchung  
2014-09

**8.1.3 Bestimmung der Partikelzahl in Luftproben**

SOP P 30.0 0011 01      Partikelzahlmessungen in Luftproben  
2014-09

**Standort Blücherstraße - Koblenz**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.1.1 Bestimmung der Masse mittels gravimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln tierischer Herkunft \*\***

ISO 1444      Fleisch und Fleischerzeugnisse - Bestimmung des Gehaltes an freiem Fett  
1996-04      (Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft außer Milch und Milcherzeugnisse; modifizierte Probeneinwaage*)

ASU L 01.00-27      Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes  
1988-12      von Milch und Sahne (Rahm); Referenzverfahren

ASU L 03.00-8      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes von Käse  
2007-04      und Schmelzkäse - Gravimetrisches Verfahren nach Schmid-Bondzynski-  
Ratzlaff (Referenzverfahren)  
(Abweichung: *Matrix auch Quark, Joghurt und ähnliche Produkte*)

ASU L 06.00-3      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch  
2014-08      und Fleischerzeugnissen - Gravimetrisches Verfahren - Referenzverfahren  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft außer Milch und Milcherzeugnisse; modifizierte Probeneinwaage*)

VPLEPG01      Präparativ-gravimetrische Bestimmung von Einzel-Komponenten bei  
1998-01      kompakt-festen Lebensmitteln

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffe mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln tierischer Herkunft \*\***

ASU L 01.00-10/1 2016-03	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Stickstoffgehaltes in Milch und Milcherzeugnissen - Teil 1: Kjeldahl-Verfahren und Berechnung des Rohproteingehaltes
ASU L 06.00-7 2014-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft außer Milch und Milcherzeugnisse</i> )
ASU L 07.00-41 2006-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an Nichtprotein-Stickstoffsubstanz in Fleischerzeugnissen
ASU L 13.00-37 2012-01	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Peroxidzahl in tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen - Iodometrische (visuelle) Endpunktbestimmung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN ISO 3960, Ausgabe August 2010) (Abweichung: <i>Matrix: auch fetthaltige Lebensmittel tierischer Herkunft; festgelegte Probeneinwaage 5 g</i> )
VO (EG) Nr. 2074/2005 Anhang II, Abschnitt II, Kapitel III zuletzt geändert 4.7.2019	Verordnung zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 - Bestimmung der TVB-N-Konzentration in Fisch und Fischereierzeugnissen

**1.1.3 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Lebensmitteln tierischer Herkunft \*\***

ASU L 04.00-13 2006-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes im Butterplasma
ASU L 05.00-11 1995-01	Untersuchung von Lebensmitteln, Messung des pH-Wertes in Eiern und Eiprodukten (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

ASU L 06.00-2  
1980-09                      Untersuchung von Lebensmitteln  
Messung des pH-Wertes in Fleisch und Fleischerzeugnissen  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft; modifizierte  
Probenvorbereitung*)

**1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Photometrie in  
Lebensmitteln tierischer Herkunft \*\***

ASU L 01.00-17  
2016-10                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Lactose- und  
Galactosegehaltes von Milch und Milchprodukten Enzymatisches Verfahren  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Lactose / Galactose,  
10 176 303 035, 2017-08*)

ASU L 06.00-8  
2017-10                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Hydroxyprolingehaltes in  
Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Photometrisches Verfahren  
nach saurem Aufschluss (Referenzverfahren)  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft außer Milch und  
Milcherzeugnisse, modifizierter Messbereich sowie höhere Probeneinwaage  
und Volumina*)

ASU L 06.00-9  
2008-06  
Berichtigung  
2009-06                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes  
in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Photometrisches Verfahren  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft, Ergebnisangabe*)

ASU L 07.00-15  
2017-10  
Berichtigung  
2018-03                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von D- und L-Milchsäure (D-  
und L-Lactat) in Fleischerzeugnissen - Enzymatisches Verfahren,  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft außer Milch und  
Milcherzeugnissen, Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, D- und L-  
Milchsäure, 11 112 821 035, 2017-09, Halbierung der Pipettiermengen*)

ASU L 07.00-23  
2017-10                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Lactose und Galactose in  
Fleischerzeugnissen Enzymatisches Verfahren,  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft außer Milch und  
Milchprodukte, Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Lactose / Galactose,  
10 176 303 035, 2017-08*)

ASU L 07.00-60  
2007-04                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Nitrat- und/oder  
Nitritgehaltes in Fleischerzeugnissen nach enzymatischer Reduktion von  
Nitrat zu Nitrit - Spektralphotometrisches Verfahren  
(Abweichung: *Matrix auch Milch- und Milchprodukte; modifizierter  
Messbereich, Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Nitrat (NO<sub>3</sub>-), 10 905  
658 035, 2017-10*)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Lebensmitteln tierischer Herkunft \*\***

ASU L 06.00-15 1982-11	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft</i> )
ASU L 06.00-15 Berichtigung 2002-12	Nachweis von kondensierten Phosphaten in Fleisch und Fleischerzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft</i> )
PRM 0 42.3 0052 01 2017-03	Nachweis von biogenen Aminen insbesondere Histamin in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels Dünnschichtchromatographie (DC)

**1.1.6 Flüssigchromatographie (LC)**

**1.1.6.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV-, FD-, DAD, RI) in Lebensmitteln tierischer Herkunft \*\***

DIN EN ISO 9233-2 2018-08	Käse, Käserinde und Schmelzkäse - Bestimmung des Natamycingehalts - Teil 2: Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie für Käse, Käserinde und Schmelzkäse (Abweichung: <i>Matrix auch Fleischerzeugnisse; modifizierte Probenvorbereitung, Berechnung und modifizierter Ansatz der Standardlösungen</i> )
ASU L 10.00-5 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Gehaltes an biogenen Aminen in Fischen und Fischerzeugnissen - Hochdruckflüssigkeitschromatographische Bestimmung; Referenzverfahren (Abweichung: <i>modifizierter Messbereich; Bestimmung Agmatin entfällt</i> )
PRM 0 42.3 0006 02 2012-03	Quantitative Bestimmung von Ascorbinsäure und Ascorbinsäurederivaten in Lebensmittel tierischer Herkunft mittels HPLC

**1.1.6.2 Bestimmung von Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln tierischer Herkunft \*\***

PRM 0 42.2 0015 01 2012-09	Nicotin und Cotinin in Vollei mit LC-MS/MS
PRM 0 42.2 0021 02 2014-11	Avermectine in Leber, Milch und Muskel mit LC-MS/MS [Hochleistungsflüssigchromatographie gekoppelt mit Massenspektrometrie] ( <i>nur im Bereich Lebensmittel</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**1.1.7 Bestimmung von Inhaltsstoffen von Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels Infrarotspektroskopie (NIR) \*\*\***

ASU L 08.00-60  
2014-08

Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung der Gehalte an Rohprotein, Wasser, Fett, Asche und BEFFE in Wurstwaren, Fleisch- und Fleischerzeugnissen; Nahinfrarotspektroskopisches Verfahren; Screeningverfahren  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft, Analyten auch Salz, Bindegewebe*)

**1.1.8 Bestimmung des Gefrierpunktes und der Wasseraktivität in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels Kryometrie \*\***

DIN EN ISO 5764  
2009-10

Milch - Bestimmung des Gefrierpunktes - Thermistor-Kryoskop-Verfahren (Referenzverfahren)

VPLECH27  
2003-09

Wasseraktivitätsmessung (aw-Wert)

**1.1.9 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Tierart mittels Massenspektrometrie (MALDI-TOF) in Lebensmitteln \*\***

PRM 0 40.0 0001 01  
2017-11

Erregeridentifikation von Isolaten aus Kot, Gewebe, Körperflüssigkeiten, Se-, Exkreten, Tupfern und Lebensmitteln mittels MALDI-TOF-MS  
(*hier nur Lebensmittel*)

PRM 0 42.4 0034 01  
2018-02

Identifizierung der Tierart von Fleisch mittels des MALDI Biotyper-Systems

**1.2 Mikrobiologische Untersuchungen**

**1.2.1 Bestimmung von Bakterien, Hefen und Pilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

DIN EN ISO 6579-1  
2017-07

Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren zum Nachweis, zur Zählung und zur Serotypisierung von Salmonellen - Teil 1: Nachweis von *Salmonella* spp. (ISO 6579-1:2017 + Amd.1:2020); Deutsche Fassung EN ISO 6579-1:2017 + A1:2020

DIN EN ISO 11290-2  
2017-09

Mikrobiologie in der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von *Listeria monocytogenes* und von *Listeria* spp. - Teil 2: Zählverfahren



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

ASU L 00.00-56 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren für die Zählung von koagulase-positiven Staphylokokken ( <i>Staphylococcus aureus</i> und andere Spezies) in Lebensmitteln - Teil 2: Verfahren mit Kaninchenplasma/Fibrinogen-Agar
AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.4 - 2.7 zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis; Methoden zur von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Direktes Ausstrichverfahren auf festen Nährmedien zur semiquantitativen Bestimmung des sonstigen Keimgehaltes - Untersuchungen auf Rotlauf - Untersuchungen auf Salmonellen - Untersuchungen auf obligat anaerob wachsende grampositive Stäbchen (Clostridien)
PRM 0 42.4 0030 01 2017-07	Quantitative Bestimmung der aeroben mesophilen Gesamtkeimzahl auf Columbia Blut Agar in Lebensmitteln, Verfahren mit Blut-Glucose Agar in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels kulturell bakteriologischer Verfahren
PRM 0 42.4 0031 01 2017-07	Quantitative Bestimmung der anaeroben mesophilen Gesamtkeimzahl auf Columbia Blut Agar in Lebensmitteln tierischer Herkunft mittels kulturell bakteriologischer Verfahren

**1.2.2 Bestimmungen von Rückständen pharmakologisch wirksamer Substanzen und der Resistenz mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln \***

ASU L 01.00-11 1996-02 Berichtigung 2002-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Suchverfahren auf das Vorhandensein von Antiinfektiva in Milch - Agar-Diffusions-Verfahren mit <i>Bacillus stearothermophilus</i> (Brillantschwarz-Reduktionstest) <i>(Abweichung: Verwendung des Testkits AiM Produktions- und Vertriebs-GmbH, Hemmstofftest, 3031, 2009-04)</i>
AVV LmH Anlage 4, Punkt 2.9 zuletzt geändert 2019-07-17	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis, Methoden zur von Fleisch - Bakteriologische Untersuchung (BU) - Untersuchung auf Hemmstoffe in Muskulatur, Niere und Leber, Dreiplattenhemmstofftest

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

<p>R-Biopharm AG Premi®Test R3900 2014-10</p>	<p>Mikrobieller Screening-Test für die Detektion von Antibiotikarückständen in Lebens- und Futtermitteln - Screening von Penicillin in Rindfleisch (Abweichung: <i>MediFast-Homogenisierung; Extraktion mit Aceton/Acetonitril-Gemisch; Eindampfen; Wiederaufnahme mit wässriger Nährlösung; zusätzliche Referenzstandards</i>)</p>
---	---

**1.3 Nachweis und Bestimmung von Toxinen, Proteinen und der Tierart in Lebensmitteln mittels Enzymimmunoassay (ELISA) \***

<p>ISO 19020 2017-06</p>	<p>Mikrobiologie der Lebensmittelkette - Horizontales Verfahren für den immunenzymatischen Nachweis von Staphylokokken-Enterotoxinen in Lebensmitteln (Abweichung: <i>Verwendung des Testkits R-Biopharm AG, Staphylokokken Enterotoxin, R 4105, 2017-08</i>)</p>
------------------------------	---

<p>ASU L 06.00-47 2002-12 Berichtigung 2004-07</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis der Tierart bei erhitztem Fleisch und erhitzten Fleischerzeugnissen - Enzymimmunologisches Verfahren (ELISA) (Abweichung: <i>Matrix auch Fleischerzeugnisse; repräsentative Mischproben können bei allen homogenen bzw. aus gleichartigen Stücken bestehenden Proben direkt aus 25g Probenmaterial bestehen, Verwendung des Testkits ELISA Technologies Inc., Tierarten- ELISA, DT-5021-DT-5026, 2018-01</i>)</p>
--	--

<p>Bio-Rad TeSeE™ SAP Combi Kit 355-1192 2015-06</p>	<p>Bestimmung von PrPSc in Gewebe (Abweichung: <i>Matrix Gehirn</i>) (<i>hier nur Bereich Lebensmittel</i>)</p>
--	---

**1.4 Histologische Untersuchungen in Lebensmitteln \*\*\***

<p>ASU L 06.00-13 1989-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der geweblichen Zusammensetzung von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren; Routineverfahren zur qualitativen und quantitativen histologischen Untersuchung (Abweichung: <i>Anpassung der Calleja-Lugol-Färbung, Trichrom-Färbung n. Pfeiffer, Trichromfärbung nach Chavat an Färbung mit Färbeautomat, andere Färbungen entfallen; Dokumentation der Taxation, bei Routineproben keine quantitative Untersuchung, Ergänzung zur Vorbereitung von Paraffinschnitten</i>)</p>
-----------------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**1.5 Molekularbiologische Untersuchungen**

**1.5.1 Bestimmung von Tierarten mittels Multiplex PCR in Lebensmitteln \***

CHIPRON GmbH Identifizierung der Tierart in Lebensmitteln  
MEAT Chip ID 4.0 LCD-  
Array Kit  
A-400-12  
2014-01

CHIPRON GmbH Identifizierung der Tierart in Milch  
Milk Chip ID 1.0  
A-300-04  
2013-01

**1.5.2 Bestimmung und Nachweis von Bakterien mittels Real-time PCR in Lebensmitteln \*\***

ASU L 25.00-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin  
2017-10 bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln -  
Multiplex real-time PCR-Verfahren

ASU L 00.00-52 Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von Salmonellen  
2014-02 in Lebensmitteln mit der Polymerase-Kettenreaktion

ASU L 00.00-150 (V) Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis  
2014-08 von Shiga-Toxin bildenden Escherichia coli (STEC) und Bestimmung der  
Serogruppen O157, O111, O26, O103 und O145 in Lebensmitteln mittels Real-  
time-Polymerase-Kettenreaktion (PCR)  
(Abweichung: *Kein Nachweis der Serogruppen*)

BIOTECON Diagnostics Quantitative Bestimmung von Campylobacter DNA mittels real-time PCR  
GmbH (Abweichung: *nur qualitativer Nachweis*)  
foodproof®  
Campylobacter  
Quantification Kit  
R 302 05  
2012-04

QIAGEN Nachweis von Yersinia enterocolitica in Lebensmitteln und Futtermitteln  
mericon Y. enterocolitica mittels real-time - PCR  
Kit (Matrix hier nur Lebensmittel)  
290115  
2015-06

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 42.4 0016 01      Nachweis von verotoxinbildenden E. coli (VTEC) aus Bakterienkulturen mittels  
2012-10                      Real Time Polymerase-Kettenreaktion (PCR)

**1.6 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmitteln \***

ASU L 00.90-6              Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach  
2015-06                      beschreibende Prüfung  
*(Abweichung: hinsichtlich der Anforderungen an den Prüfraum; keine Verschlüsselung der Proben; Prüfung der einzelnen Merkmale in Abhängigkeit von Produkttyp und lebensmittelrechtlicher Relevanz)*

ASU L 00.90-16              Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -  
2006-12                      Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung  
*(Abweichung: Auszugsweise verwendet, abweichende Anforderungen an Prüfferteam, Beschränkung der Sensorik auf warenkundlich/lebensmittelrechtliche relevante Aspekte, keine Gliederung in Vor- und Hauptprüfung)*

**1.7 Nachweis von Nematodenlarven und Qualitätsparametern mittels einfach visueller Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

PRM 0 42.1 0006 01      Nachweis von Nematodenlarven in Fischmuskulatur mittels  
2015-04                      Durchleuchtungsverfahren und Fischmuskelfermentation

PRM 0 42.1 0009 01      Untersuchung von Qualitätsparametern bei Geflügeleiern  
2019-07

**1.8 Nachweis von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels kolorimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln tierischer Herkunft \*\***

DIN SPEC 10532              Lebensmittelhygiene - Hilfsuntersuchungen bei Fleisch und  
2012-02                      Fleischerzeugnissen;  
*(Abweichung: hier nur Verfahren 1: Nachweis nicht ausreichender Erhitzung; Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft, Fisch-, Krusten- Schalen- Weichtiere und Erzeugnisse daraus)*

Machery-Nagel              Schnellnachweis von alkalischer Phosphatase in Milch  
Phosphatesmo MI  
90612/0462  
2016-04

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 42.1 0008 01      Qualitativer Nachweis von Stärke mittels Lugol'scher Probe in  
2018-03                      Lebensmitteln tierischer Herkunft

VPLECH22                      Nessler'sche Probe  
1998-01                      (Analyt: Ammoniak)

**1.9      Untersuchung von Fleisch auf Trichinen nach DVO (EU) 2015/1375 \*\*\***

DVO (EU) 2015/1375,      Durchführungsverordnung mit spezifischen Vorschriften für die amtlichen  
Anhang I, Kapitel I      Fleischuntersuchungen auf Trichinen; Referenznachweismethode; Das  
zuletzt geändert      Magnetrührverfahren für die künstliche Verdauung von Sammelproben  
2015-08-10

**2      Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich**

**2.1      Bestimmung von Bakterien mittels kulturell mikrobiologischer Untersuchungen von  
Einrichtungsgegenstände und Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich \*\*\***

DIN 10113-1                      Bestimmung des Oberflächenkeimgehaltes auf Einrichtungs-u.  
1997-07                      Bedarfsgegenständen im Lebensmittelbereich - Teil 1: Quantitatives  
Tupfverfahren

**2.2      Bestimmung von Viren von Einrichtungsgegenständen und Bedarfsgegenständen im  
Lebensmittelbereich \*\*\***

BIOTECON Diagnostics      PCR kit for the qualitative detection of norovirus RNA using real-time  
GmbH                      instruments  
foodproof® Norovirus      (Abweichung: *Matrix Tupfer von Einrichtungsgegenständen und*  
Detection Kit                      *Kücheneinrichtungen*)  
R 302 38  
2015-04

**3 Veterinärmedizin**

**Prüfgebiet:** Klinische Chemie (inkl. Hämatologie, Hämostaseologie, Blutgruppenserologie)

**Prüfart:** Qualitative/semiquantitative Untersuchungen mit visueller Auswertung \*

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Harnstoffkonzentration	Augenkammerwasser	Qualitative/semiquantitative Untersuchungen mit visueller Auswertung-mit Hilfe von Reagenzträgern

**Prüfgebiet:** Mikrobiologie (inkl. Bakteriologie, Mykologie, Infektionsserologie, Molekularbiologie)

**Prüfart:** Agglutinationsteste \*

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucella - Antikörper	Blut	Serum-Langsam-Agglutination (SLA)
Brucella - Antikörper	Blut	Rose-Bengal-Test

**Prüfart:** Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\*

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Chlamydiaceae, Chlamydiales, Chlamydia psittaci	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Tupfer	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Staphylococcus-aureus Mec A - Gen	Keimkulturen	Amplifikationsverfahren Polymerasekettenreaktion (PCR)- Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA-Fragmentanalyse im Agarosegel

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Coxiella burnetii	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Sekrete, Exkrete und Tupfer	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hybridisierungssonden
Lawsonia intracelluaris	Gewebe, Kot	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Haemophilus parasuis	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Haemophilus parasuis	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren Polymerasekettenreaktion (PCR)- Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA-Fragmentanalyse im Agarosegel
Mycobacterium tuberculosis - Komplex	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Clostridium perfringens - Toxine	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren Polymerasekettenreaktion (PCR)- Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA-Fragmentanalyse im Agarosegel

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Actinobacillus pleuropneumoniae	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ oder quantitativ mittels fluoreszenz-markierter Hydrolysesonden
Brucella spec.	Bakterienkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz-markierter Hydrolysesonden
Bacillus anthracis	Gewebe, Blut, Häute, Haare, Wolle, Tierkörpermehle, Umgebungstupfer, Bakterienkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz-markierter Hydrolysesonden
Chlamydia abortus	Gewebe, Tupfer, Kot, Körperflüssigkeiten	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz-markierter Hydrolysesonden
Streptococcus suis	Keimkulturen	Amplifikationsverfahren Polymerasekettenreaktion (PCR)- Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA-Fragmentanalyse im Agarosegel
Brachyspira hyodysenteriae und pilosicoli	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz-markierter Hydrolysesonden



Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Coxiella burnetii	Gewebe, Fruchtwasser, Vaginalschleim, Abstriche, Milch	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Gewebe, Kot, Bakterienkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Francisella tularensis	Gewebe	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Francisella tularensis	Gewebe	Amplifikationsverfahren Polymerasekettenreaktion (PCR)- Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA- Fragmentanalyse im Agarosegel
Taylorella equigenitalis (CEMO)	Tupfer, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Verotoxinbildende E. coli (VTEC)	Bakterienkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden

**Prüfart: Komplementbindungsreaktion \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Brucella - Antikörper	Blut	Komplementbindungsreaktion
Burkholderia mallei - Antikörper	Blut	Komplementbindungsreaktion
Lungenseuche-Antikörper	Blut	Komplementbindungsreaktion

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterielle und mykotische Abort- und Sterilitätserreger	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer Rind, Schwein , kleine Wiederkäuer	Kulturelle Untersuchungen unspezifisch (nicht selektiv)
Bakterielle und mykotische Abort- und Sterilitätserreger	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer Rind, Schwein , kleine Wiederkäuer	Kulturelle Untersuchungen - spezifisch (selektiv)
Brucellen, Campylobacter fetus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer Rind, Schwein , kleine Wiederkäuer	Kulturelle Untersuchungen - spezifisch (selektiv)
Listeria spec.	Gewebe	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Listeria spec.	Gewebe	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren
Bakterien, Pilze	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Darminhalt von Sektionsmaterial	Kulturelle Untersuchungen unspezifisch (nicht selektiv)
Bakterien, Pilze	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Darminhalt von Sektionsmaterial	Kulturelle Untersuchungen in mikroaerophiler oder anaerober Atmosphäre
Bakterien, Pilze	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Darminhalt von Sektionsmaterial	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien, Pilze	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Darminhalt von Sektionsmaterial	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Hemmstoffe	Gewebe	Kulturelle Untersuchungen Bakterienwachstumsteste-Hemmstoffnachweis
haemophile Bakterien	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Pilze	Hautgeschabsel, Tupfer, Haar- und Hornproben	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Metaboliten	Bakterienkulturen	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Bakterien, Pilze	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer von diagnostischen Proben	Kulturelle Untersuchungen unspezifisch (nicht selektiv)
Bakterien, Pilze	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer von diagnostischen Proben	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Bakterien, Pilze	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer von diagnostischen Proben	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren
Taylorella equigenitalis	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Salmonella spec.	Kot, Staub, Sockentupfer, Kükenwindeln	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Salmonella spec.	Kot, Staub, Sockentupfer, Kükenwindeln	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren
MRSA	Staub, Nasen-, Haut-, Sockentupfer, Kratzschwämme, und Hautstanzen	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren
MRSA	Staub, Nasen-, Haut-, Sockentupfer, Kratzschwämme, und Hautstanzen	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Clostridium septicum, Clostridium chauvoei	diagnostische Proben, Gewebe	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Erysipelothrix rhusiopathiae	Gewebe	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren
Erysipelothrix rhusiopathiae	Gewebe	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Bakterien	Gewebe von Fischen	Kulturelle Untersuchungen unspezifisch (nicht selektiv)
Bakterien	Gewebe von Fischen	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Bakterien	Gewebe von Fischen	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien und Pilze	Bakterien- und Pilzkulturen	Kulturelle Untersuchungen - biochemische Differenzierung
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Kot, Gewebe	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Mykoplasmen	Gewebe, Tupfer, Sekrete	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis	Sockentupfer	Kulturelle Untersuchungen (spezifisch (selektiv))
ESBL/ AmpC/ OXA-48/ Carbapenemase-bildende E. coli	Kot, Darminhalt	Kulturelle Untersuchungen (spezifisch (selektiv))
Salmonella spec.	Kot, Umgebungsproben	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren
Salmonella spec.	Kot, Umgebungsproben	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Salmonellen-Metaboliten, Antigene	Bakterienkulturen	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Bakterien	Bakterienkulturen	Kulturelle Untersuchungen Resistenztestung- Bouillondilutionsverfahren als minimale Hemmkonzentration (MHK)/Break-Point
Bakterien	Bakterienkulturen	Kulturelle Untersuchungen - serologische Differenzierung
Katalase	Bakterien	Kulturelle Untersuchungen biochemisch-orientierend (z.B. Oxidase, Katalase)
Francisella tularensis	Gewebe Feldhase	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Bakterielle Krankheitserreger	Gewebe Feldhase	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren
Bakterielle Krankheitserreger	Gewebe Feldhase	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Kommensale E. coli, Enterococcus faecium / faecalis	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Staub	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Kommensale E. coli, Enterococcus faecium / faecalis	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Staub	Kulturelle Untersuchungen unspezifisch (nicht selektiv)
Salmonella sp.	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Staub	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Campylobacter sp.	Kot, Darminhalt, Staub, Tupfer	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)
Bakterielle und mykotische Abort- und Sterilitätserreger	Gewebe Pferd	Kulturelle Untersuchungen spezifisch (selektiv)

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterielle und mykotische Abort- und Sterilitätserreger	Gewebe Pferd	Kulturelle Untersuchungen Anreicherungsverfahren
Taylorella equigenitalis	Gewebe Pferd	Kulturelle Untersuchungen biochemisch-serologisch

**Prüfart: Ligandenassay \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
TSE	Gehirn	Enzymimmunoassay
Brucella Antikörper	Milch	Enzymimmunoassay
Brucella Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Pasteurella multocida - Toxin	Kulturüberstände	Enzymimmunoassay
Chlamydia - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis - Antikörper Screening	Blut	Enzymimmunoassay
Mycobacterium avium ssp. paratuberculosis - Antikörper Verification	Blut	Enzymimmunoassay
Coxiella burnetii - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Corynebacterium pseudotuberculosis-Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay

**Prüfart: Massenspektrometrie (MS/MS-MS)**

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bakterien und Pilze	Erregerisolate aus Kot, Gewebe, Körperflüssigkeiten, Se-, Exkreten und Tupfern	Matrix assisted laser desorption ionization-time of flight-Massenspektrometrie (MALDI-TOF-MS)

**Prüfart: Mikroskopie \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Pilze	Pilzkulturen	Mikroskopie- Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Hautpilze	Haut, Haare	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen
Bakterien	Gewebe von Fischen	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen
Bakterien	Gewebe von Fischen	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie ohne Anfärbung
Bakterien	Bakterienkulturen	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen
Mykobakterien	Gewebe, Kot	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen

**Prüfgebiet:** Parasitologie

**Prüfart:** Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial) \*\*

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Trichomonaden, Tritrichomonas fetus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keim-, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial)-Polymerasekettenreaktion (PCR)-Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA-Fragmentanalyse im Agarosegel
Neospora caninum	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Se-, Exkrete	Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmaterial)-RealTime-PCR-Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz-markierter Hybridisierungssonden

**Prüfart: Komplementbindungsreaktion \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Trypanosoma equiperdum - Antikörper	Blut	Komplementbindungsreaktion

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Trichomonas spec.	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer	Kulturelle Untersuchungen
Trichomonas spec.	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot	Kulturelle Untersuchungen

**Prüfart: Ligandenassays \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Neospora caninum - Antikörper	Blut	Ligandenassays-Enzymimmunoassay

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Trichomonas spec.	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Tupfer	Mikroskopie-Phasenkontrastmikroskopie
Trichinen	Muskulatur	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Echinokokken	Darm	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Fortpflanzungsprodukte von Parasiten	Kot	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Dunckerscher Muskelegel	Gewebe	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Parasiten	Gewebe von Fischen	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Milben	Haut, Hautgeschabsel	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Würmer, Insekten, Spinnentiere, Einzeller	Nativpräparate	Mikroskopie- Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Einzeller	Kot, Kropfabstriche	Mikroskopie- Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Trematoden-Eier, Oozysten von Eimeria leuckarti	Kot	Mikroskopie- Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Parasitenlarven	Kot	Mikroskopie- Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Isospora suis-Oozysten	Kot von Schweinen	Mikroskopie- Hellfeldmikroskopie-ohne Anfärbung
Kryptosporidien-Oozysten	Kot	Mikroskopie- Hellfeldmikroskopie-nach Anfärbung mittels Farbstoffen

**Prüfgebiet:** Pathologie

**Prüfart:** Elektrochemische Untersuchungen

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
H <sup>+</sup> -Ionen-Konzentration	Panseninhalt	Elektrochemische Untersuchungen- Potentiometrie-pH-Wert

**Prüfart:** Histologie \*

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bindegewebe	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Goldner
Pilze	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Grocott
Bindegewebe	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Masson
Kalk	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Kossa
Amyloid	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Kongo-Rot



Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
dreiwertiges Eisen	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Berliner Blau
Pigmente	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Bleichen
Lipide	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Fettrot
Somatische Zellen, Pilze und einzellige Mikroorganismen	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Giemsa
retikuläre Fasern	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Gomori
Zelluläre und azelluläre Strukturen	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, HE
Neurokeratin	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Klüver-Barrera
Kupfer	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Rhodanin
Fibrin	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Ladewig
Melanin	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Masson-Fontana
Glykogenhaltige Kohlenhydrate, Glycoproteine und Mucopolysaccharide	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, PAS
Mastzellgranula	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Toluidinblau
Spirochaeten	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Warthin-Starry
säurefeste Bakterien	Gewebe	Histologie-Klassische Färbeverfahren, Ziehl-Neelsen

**Prüfart: Mikroskopie \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Zellen	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Punktate	Mikroskopie-Hellfeldmikroskopie nach Anfärbung mittels Farbstoffen

**Prüfart: Pathologisch-anatomische Untersuchungen \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
pathologisch-anatomische Veränderungen	Gewebe von Säugetieren	Pathologisch-anatomische Untersuchungen
pathologisch-anatomische Veränderungen	Gewebe von Fischen	Pathologisch-anatomische Untersuchungen
pathologisch-anatomische Veränderungen	Gewebe von Vögeln, Reptilien und Amphibien	Pathologisch-anatomische Untersuchungen

**Prüfgebiet: Virologie (inkl. Infektionsserologie, Molekularbiologie)**

**Prüfart: Agglutinationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Antikörper	Blut	Agglutinationsteste- Hämagglutinationshemmung
Antigene	Kulturflüssigkeiten	Agglutinationsteste- Hämagglutination
Virus	Kulturflüssigkeit	Agglutinationsteste- Hämagglutinationshemmung

**Prüfart: Amplifikationsverfahren (Direktnachweis von Zielsequenzen im Prüfmateriale) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Orthopoxvirus-DNA Cowpoxvirus-DNA	Gewebe, Tupfer, Sekret	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Aviäres Paramyxovirus Typ 1	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Influenza A-Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Influenza A-Virus Subtyp Novel A H1N1	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Bovines Herpesvirus Typ 1, Impf- und Feldvirus	Gewebe, Blut Tupfer, Sperma	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Porcines Circovirus Typ 2	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Tollwut-Virus Genotyp 1, Genotyp 5, Genotyp 6, BBLV	Gewebe, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Aujeszký-Virus	Nasen-, Rachen-, Genitaltupfer, Organe, Blut	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Tollwut-Virus Genotyp und 6	Gewebe, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Equine Infektiöse Anämie - Virus	Gewebe, Blut	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
ASPV	Blut, Serum, Blutputzer, Organproben, Zellkulturüberstände	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Schmallenbergvirus-Protein - S3	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Usutu-Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
West Nile Fever - Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Pestiviren	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Koi-Herpesvirus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren Polymerasekettenreaktion (PCR)- Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA- Fragmentanalyse im Agarosegel

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Koi-Herpesvirus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Bluetongue-Virus Typ 1 und 6	Blut, Gewebe	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Parapocken	Gewebe, Tupfer, Sekrete	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Staupe-Virus	Gewebe, Tupfer, Sekrete	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Klassische Schweinepest -Virus	Gewebe, Blut	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Pestiviren Differenzierung	Körperflüssigkeiten, Kot, Tupfer	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Influenza-A-Viren H5, -H7, -N1	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Tupfer	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Bluetongue-Virus Typ 8	Gewebe, Blut	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Blutongue-Virus	Gewebe, Blut	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
ISAV	Zellkulturmaterial, Gewebe	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
ISAV	Zellkulturmaterial, Gewebe	Amplifikationsverfahren Polymerasekettenreaktion (PCR)- Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA- Fragmentanalyse im Agarosegel
VHSV	Zellkulturmaterial, Gewebe	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
IHNV	Zellkulturmaterial, Gewebe	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
PEDV-RNA	Gewebe, Kot, Kottupfer, Zellkulturüberstände	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
RHDV / RHDVa / RHDV2 / EBHSV-RNA	Gewebe	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Marek Disease Virus	Gewebe	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Blauzungen-Virus (Pan-BTV und BTV 8)	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Bovine Virusdiarrhoe - Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Klassische Schweinepest -Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Influenza A -Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Zell-, Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden
Schmallenberg-Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenz- markierter Hydrolysesonden

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
PRRS-Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, Keimkulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
ASP-Virus	Gewebe, Blut, Tupferproben	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
PED-/TGE-Virus	Gewebe, Kot, Tupferproben	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Maul- und Klauenseuchen Virus	Gewebe, Tupfer, Vollblut (EDTA-Blut)	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Ranaviren, Epizootisches Hämato-poetisches Nekrose Virus (EHNV)	Zellkulturmaterial, Gewebe von Fischen	Amplifikationsverfahren Polymerasekettenreaktion (PCR)- Detektion der Amplifikationsprodukte mittels größenspezifischer DNA-Fragmentanalyse im Agarosegel
Capripocken	Gewebe, Tupfer, Sekrete	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden
Influenza A Viren Subtyp N8 RNA	Gewebe, Tupfer, Kot, Körperflüssigkeiten, Zell- und Eikulturen	Amplifikationsverfahren RealTime-PCR- Sequenzspezifische Detektion der Amplifikationsprodukte qualitativ mittels fluoreszenzmarkierter Hydrolysesonden



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

**Prüfart: Kulturelle Untersuchungen (inkl. Resistenztestungen) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
BVD-Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot	Zellkultur/Gewebekultur
BHV-1 Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot	Zellkultur/Gewebekultur
Parainfluenza-3-Virus (PI-3)	Gewebe, Körperflüssigkeiten	Zellkultur/Gewebekultur
Aujesky-Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten	Zellkultur/Gewebekultur
Canines Herpesvirus	Gewebe, Körperflüssigkeiten	Zellkultur/Gewebekultur
Felines Herpesvirus (FHV)	Gewebe, Körperflüssigkeiten	Zellkultur/Gewebekultur
Felines Calicivirus	Gewebe, Körperflüssigkeiten	Zellkultur/Gewebekultur
Klassische Schweinepest -Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot	Zellkultur/Gewebekultur
Border-Disease-Virus (BDV)	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot	Zellkultur/Gewebekultur
Viren	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, CAS	Zellkultur/Gewebekultur
Tollwutvirus	Gehirn	Zellkultur/Gewebekultur
ISA Virus	Gewebe	Zellkultur/Gewebekultur
Equines Herpesvirus	Gewebe, Körperflüssigkeiten	Zellkultur/Gewebekultur
Viren	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot, CAM	Kulturelle Untersuchungen Zellkultur/Gewebekultur
Virus der viralen hämorrhagischen Septikämie der Salmoniden (VHS)	Gewebe	Zellkultur/Gewebekultur
Virus der infektiösen Pankreasnekrose (IPN)	Gewebe	Zellkultur/Gewebekultur
Viren (Virusvermehrung)	Zellkulturen	Zellkultur/Gewebekultur
Virus der Frühlingsvirämie der Karpfen (SVC)	Gewebe	Zellkultur/Gewebekultur
Viren	Gewebe, Kot und Körperflüssigkeiten	Zellkultur/Gewebekultur
Equines Arteritis Virus	Gewebe, Körperflüssigkeiten	Zellkultur/Gewebekultur
Virus der infektiösen hämatopoetischen Nekrose (IHN)	Gewebe	Zellkultur/Gewebekultur

**Prüfart: Ligandenassays \***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmateriale (Matrix)	Prüftechnik
Aviäres Influenza A Virus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Schmallenbergvirus-Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Afrikanische Schweinepest-Virus - Antikörper Screening	Blut	Enzymimmunoassay
Afrikanische Schweinepest-Virus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Bovines Herpesvirus Typ 1 - Feldvirus-Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Aviäres Influenza AVirus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Caprines Arthritis Encephalitis Virus - / Maedi-Visna Virus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Equine Infektiöse Anämie - Virus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Bovine Respiratory Syncytial Virus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Parainfluenza 3-, BRSV-, AdenoVirus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Parainfluenza-Virus Typ 3 - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
West-Nile-Virus	Blut	Enzymimmunoassay
Maul- und Klauenseuche - Virus - Antikörper	Körperflüssigkeiten, Blut	Enzymimmunoassay
PRRS-Virus-Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Rinderleukose-Virus - Antikörper	Milch	Enzymimmunoassay
Rinderleukose-Virus - Antikörper Screening	Milch	Enzymimmunoassay
Rinderleukose-Virus - Antikörper Verification	Milch	Enzymimmunoassay
Rinderleukose-Virus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Aujeszký-Virus-Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Aujeszký-Feldvirus-Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Bovines Herpesvirus Typ 1 - Antikörper	Milch	Enzymimmunoassay
Bovines Herpesvirus Typ 1 - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Bluetonguevirus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Bovine Virusdiarrhoe - Virus	Ohrstanzen, Blut	Enzymimmunoassay
Bovine Virusdiarrhoe - Virus-Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay
Klassische Schweinepest-Virus - Antikörper	Blut	Enzymimmunoassay

**Prüfart: Mikroskopie \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Viren, Antikörper	Gewebe, Zellkulturen	Hellfeldmikroskopie nach immunenzymatischer Anfärbung
Viren	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot	Elektronenmikroskopie nach Voranreicherung (z.B. mittels Ultrazentrifugation)
Viren	Gewebe, Körperflüssigkeiten, Kot	Elektronenmikroskopie-Transmissions-EM, negative staining
Tollwut-Antigen	Gehirn	Fluoreszenzmikroskopie-direkte Immunfluoreszenzmikroskopie
Viren	Gewebe, Zellkulturen	Fluoreszenzmikroskopie-direkte Immunfluoreszenzmikroskopie
Viren	Gewebe, Zellkulturen	Fluoreszenzmikroskopie-indirekte Immunfluoreszenzmikroskopie

**Prüfart: Neutralisationsteste \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
SBV-Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)
Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)
Viren	Kulturflüssigkeiten	Neutralisationsteste-zur Erregeridentifizierung
Aujeszký-Virus-Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)
BHV-1-Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)
BD-Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
BVD-Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)
Parainfluenza-Virus Typ 3 - Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)
EHV-Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)
Equines Arteritis Virus Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)
Virus der Klassischen Schweinepest (KSP) - Antikörper	Blut	Neutralisationsteste-zum Nachweis erregerspezifischer Antikörper (AK)

**Prüfart: Agargelimmundiffusionstest \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Rinderleukosevirus-Antikörper und Antigen	Gewebe	Immundiffusion (z.B. Ouchterlony)
Rinderleukosevirus-Antikörper	Blut	Immundiffusion (z.B. Ouchterlony)
Equine Infektiöse Anämie - Virus - Antikörper und Virus	Blut	Immundiffusion (z.B. Ouchterlony)
Infektiöse Anämie Virus-Antikörper	Blut	Immundiffusion (z.B. Ouchterlony)

**Prüfgebiet: Rückstandsanalytik**

**Prüfart: Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS) \*\***

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Acetylgestagen	Nierenfett	Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS)
17-β-Estradiol und Testosteron	Plasma	Hochleistungsflüssigkeitschromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS)

Analyt (Meßgröße)	Prüfmaterial (Matrix)	Prüftechnik
Amphenicole	Urin, Lebensmittel	Hochleistungsflüssigkeits- chromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS)
Nitroimidazole	Lebensmittel, Plasma	Hochleistungsflüssigkeits- chromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS)
Steroide	Urin	Hochleistungsflüssigkeits- chromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS)
Beta-Sympathomimetika	Urin	Hochleistungsflüssigkeits- chromatographie mit Massenspektrometrie (HPLC-MS)

**Standort Landau**

**1 Mineral- und Tafelwasser**

**1.1 Mikrobiologische Untersuchungen**

**1.1.1 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Mineral- und Tafelwasser \***

Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 1  
zuletzt geändert  
05.07.2017

Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf Escherichia coli und coliformen Keimen in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser

Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 2  
zuletzt geändert  
05.07.2017

Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf Faekalstreptokokken in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser

Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 3  
zuletzt geändert  
05.07.2017

Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf Pseudomonas aeruginosa in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 4  
zuletzt geändert  
05.07.2017

Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Untersuchung auf sulfitreduzierende, Sporenbildende Anaerobier in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser

Min/TafelWV, Anlage 2, Punkt 5  
zuletzt geändert  
05.07.2017

Verordnung über natürliches Mineralwasser, Quellwasser und Tafelwasser (Mineral- und Tafelwasser-Verordnung) - Mikrobiologische Untersuchungsverfahren - Bestimmung der Koloniezahl in natürlichem Mineralwasser, Quell- und Tafelwasser

**2 Untersuchung von Wasser (Wasser aus raumluftechnischen Anlagen, Beregnungswasser, Oberflächenwasser, Wasser aus Kleinbadeteichen, Badegewässer, Schwimm- und Badebeckenwasser)**

**2.1 Probenvorbereitung und Probenahme aus Wasserzählern**

SOP P 30.0 0014 01  
2018-02

Probenahme aus Wasserzählern zur mikrobiologischen Untersuchung

**2.2 Nachweis und Bestimmung von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Wasser \***

DIN EN ISO 16266 (K 11)  
2008-05

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von *Pseudomonas aeruginosa* - Membranfiltrationsverfahren

DIN EN ISO 9308-3 (K 13)  
1999-07

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von *Escherichia coli* und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits Dr. Brinkmann Floramed GmbH Nürtingen, E. coli, C002, 2011-01*)

DIN EN ISO 7899-1 (K 14)  
1999-07

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits Dr. Brinkmann Floramed GmbH Nürtingen, Enterokokken, E002, 2011-01*)

DIN EN ISO 7899-2 (K 15)  
2000-11

Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

TrinkwV §15 Absatz (1c)  
2018

Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung), Bestimmung der kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22°C und 36°C

**3 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - \*\*\***

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12)2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

**TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12)2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

nicht belegt

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12)2017-09
6	Eisen	nicht belegt

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

**Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation**

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

**ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe**

nicht belegt

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**

**Weitere periodische Untersuchungen**

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**4 Gesundheitsversorgung**

**4.1 Hygiene (Krankenhaushygiene)**

**4.1.1 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Bioindikatoren und Prüfsuspensionen, Spülflüssigkeiten, Desinfektionsmittellösungen, Dialyseflüssigkeiten, Flüssigkeiten aus Lüftungsanlagen, Abklatschproben, Abstrichen und Luftproben \***

PRM 0 30.0 0007 02      Mikrobiologische Untersuchung von Abklatschplatten  
2013-05

PRM 0 30.0 0008 02      Mikrobiologische Untersuchung von Abstrichen  
2013-05

PRM 0 30.0 0011 02      Mikrobiologische Untersuchung von Flüssigkeitsproben aus zahnärztlichen  
2013-05                      Behandlungseinheiten

**4.1.2 Probenahme von Spülflüssigkeiten, Abstrichen, Abklatschproben und Luftproben \***

SOP P 30.0 0004 01      Entnahme von Luftproben zur mikrobiologischen Untersuchung  
2012-05

SOP P 30.0 0010 01      Entnahme von Proben zur hygienisch-mikrobiologischen Untersuchung  
2014-09

**Standort Trier**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.1.1 Bestimmung der Masse mittels gravimetrischer Untersuchungen von Lebensmitteln \*\***

ASU L 13.05-3                      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Fettgehaltes in  
2002-05                                  Margarine und anderen Streichfetten - Modifiziertes Verfahren auf Basis der  
Methode K-I 2 a der Deutschen Einheitsmethoden zur Untersuchung von  
Fetten, Fettprodukten und verw. Stoffen  
(Abweichung: *Matrix auch fetthaltige Lebensmittel; Büchi-Apparatur,  
Trocknungszeit; erst wird bei der Wasserbestimmung das Wasser entfernt und  
anschließend das Fett extrahiert*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

ASU L 44.00-3 1985-12	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung des Trockenmassegehaltes in massiver Schokolade
ASU L 46.02-6 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Massenverlustes von gemahlenem Röstkaffee bei 103 °C (Routineverfahren)
ASU L 53.00-4 1996-02	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten - Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche
4P610008 2008-03	Ermittlung des Durchschnittsgehaltes von Kapseln und Tabletten (Analyt: Masse, Prüfmethode: Gravimetrische Untersuchungen, Matrix: Nahrungsergänzungsmittel und Lebensmittel)

**1.1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1: Optimiertes Monier-Williams-Verfahren (Abweichung: Lösungsmittelmenge, andere Säure, H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> -Menge, andere Siedezeiten)
ASU L 17.00-15 2013-08	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Brot einschließlich Kleingebäck aus Brotteigen - Kjeldahl-Verfahren (Abweichung: Matrix auch Lebensmittel)
ASU L 40.00-6 2011-06	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an freier Säure
VO (EG) 2568/91 Anhang II zuletzt geändert 2008-07	Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung - Bestimmung der freien Fettsäuren, Kaltverfahren (Abweichung: Matrix auch Fette und Öle)

**1.1.3 Bestimmung des pH-Wertes und der Leitfähigkeit mittels Elektrodenmessung von Lebensmitteln \*\***

ASU L 26.11.03-3 1983-05	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Tomatenmark (Abweichung: Matrix auch pflanzliche Lebensmittel)
ASU L 40.00-5 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung der elektrischen Leitfähigkeit

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

4P422601  
2008-04 Bestimmung des pH-Wertes in Lebensmitteln

PRM 0 54.2 0028 01  
2014-11 Bestimmung des pH-Wertes in tierischen Lebensmitteln, z. B. Sahne mittels Potentiometrie

**1.1.4 Bestimmung des Brechungsindex mittels refraktometrischer Untersuchungen in Lebensmitteln \***

ASU L 40.00-2  
1992-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Wassergehaltes; Refraktometrisches Verfahren  
(Abweichung: *in Ergänzung zu einem herkömmlichen Abbé Refraktometer wird das Verfahren um die Verwendung eines digitalen Refraktometers erweitert*)

OIV-MA-AS2-02  
2012-06 Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Analysemethoden: Physikalische Analysen - Änderung der Methode zur Bestimmung des Zuckergehaltes von Most, konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (rtk) durch Refraktometrie

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen mittels Photometrie in Lebensmitteln \*\***

Merck KGaA  
Reflectoquant  
Ascorbinsäure-Test  
1.16981.0001  
2013-05 Bestimmung von Ascorbinsäure reflektometrisch mit Teststäbchen

R-Biopharm AG  
Saccharose/D-Glucose/D-  
Fructose  
10 716 260 035  
2014-01 UV-Test zur Bestimmung von Saccharose, D-Glucose und D-Fructose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien  
(*Matrix hier nur Lebensmittel*)

R-Biopharm AG  
Lactose/D-Galactose  
10 176 303 035  
2014-02 UV-Test zur Bestimmung von Lactose und D-Galactose in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien  
(*Matrix hier nur Lebensmittel*)

R-Biopharm AG  
Sulfit  
10 725 854 035  
2013-03 UV-Test zur Bestimmung von schwefliger Säure („Gesamt-SO<sub>2</sub>“) in Lebensmitteln und anderen Probenmaterialien  
(*Matrix hier nur Lebensmittel*)

Gültig ab: 02.12.2020  
Ausstellungsdatum: 02.12.2020

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

SLMB A 23, 6.1 2005-01	Bestimmung der Amylaseaktivität - Phadebas-Verfahren (Abweichung: <i>Verwendung standardisierter Stärke und Farbstoff in Tablettenform; Umrechnung in Schade-Einheiten</i> )
PRM 0 54.2 0027 01 2014-07	Bestimmung der Farbe in Honig und honigähnlichen Lebensmitteln mit dem Hanna-Photometer

**1.1.6 Bestimmung von wasserlöslichen Farbstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 26.11.03-14 1983-11	Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Tomatenmark, Tomatenketchup und vergleichbaren Erzeugnissen (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i> )
PRM 0 54.2 0029 01 2014-11	Bestimmung des Farbstoffs E120 mittels Dünnschichtchromatographie in Lebensmitteln

**1.1.7 Flüssigchromatographie (LC)**

**1.1.7.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, organischen Kontaminanten und Vitaminen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (FD, RI, DAD) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-9 1984-11	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Konservierungsstoffen in fettarmen Lebensmitteln (Abweichung: <i>Matrix auch fetthaltige Lebensmittel durch Einführung von Extraktionslösung II</i> )
ASU L 40.00-10/3 2003-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural; Hochleistungs-flüssigchromatographisches Verfahren
DIN EN 15835 2010-05	Lebensmittel - Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis - HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätsäule und Fluoreszenzdetektion (Abweichung: <i>auf RSLC-Bedingungen erweitert, Volumina des Extraktionsmittels angepasst</i> )
SLMB 36 C/5 1999-02	Bestimmung von Theobromin und Coffein in Kakaopulvern und Schokolade (Abweichung: <i>Als Extraktionsmittel wird Wasser verwendet</i> )
PRM 0 54.3 0087 02 2015-02	Simultane Bestimmung der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 und Ochratoxin A nach Aufreinigung über Kombi-Säulen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels HPLC-FLD

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 54.4 0004 02      Quantitative Bestimmung des Gehaltes an Ascorbinsäure in Lebensmitteln  
2016-04                      mittels Hochdruckflüssigkeitschromatographie (HPLC)

**1.1.7.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, organischen Kontaminanten und pharmakologisch wirksamen Bestandteilen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 15.04-1              Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zur Bestimmung der  
2012-01                      Mykotoxine - T-2-Toxin und HT-2-Toxin in Hafer und Hafererzeugnissen  
   mittels HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase  
   (Abweichung: *Matrix auch Getreide und -erzeugnisse*)

PRM 0 54.3 0001 01      Bestimmung von Azofarbstoffen in Lebensmitteln, insbesondere Fetten und  
2009-09                      Ölen, sowie Gewürzsaucen mit LC-MS/MS

PRM 0 54.3 0012 02      Quantitative Bestimmung von Acrylamid in festen und pastösen  
2011-02                      Lebensmitteln mittels LC-MS/MS  
   (Abweichung: *Matrix auch Getreideerzeugnisse, Kartoffelprodukte und  
   gerösteter Kaffee*)

PRM 0 54.3 0019 01      Screening von anabolen Steroiden in pulver-, tabletten- und kapselförmiger  
2010-03                      Sportlernahrung mittels LC-MS/MS

PRM 0 54.3 0027 05      Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA), deren -N-Oxiden und  
2016-11                      Grayanotoxin III in Honig und Blütenpollen mit LC-MS/MS

PRM 0 54.3 0041 03      Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) und -N-Oxiden in  
2016-09                      chlorophyllhaltigen, pflanzlichen Lebensmitteln mit LC-MS/MS

**1.1.8 Gaschromatographie (GC)**

**1.1.8.1 Nachweis und Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Lebensmitteln \*\***

DGF C-VI 14 (08)              Deutsche Einheitsmethoden zur Untersuchung von Fetten, Fettprodukten,  
2008-12                      Tensiden und verwandten Stoffen - Fette - Spezielle Verfahren -  
   Gaschromatographie der Triglyceride

PRM 0 54.2 0021 02      Bestimmung der Fettsäureverteilung in LM mittels  
2016-04                      Kapillargaschromatographie der Fettsäuremethylester

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**1.1.8.2 Nachweis und Bestimmung von Inhaltsstoffen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-36/2 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid (Abweichung: <i>Erhöhung der Einwaage, zusätzliche Detektionsmöglichkeit GC-MS</i> )
ASU L 00.00-39 2004-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von bestrahlten fetthaltigen Lebensmitteln - Gaschromatographische Untersuchung auf Kohlenwasserstoffe (Abweichung: <i>Extraktion mit n-Hexan im Ultraschallbad, interner Standard n-Hexadecan</i> )
ASU L 13.04.19-1 2000-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Gesamt- $\Delta^9$ -Tetrahydrocannabinol (THC) in Hanfölen
ASU L 47.08-2 2004-12	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Estragol im Teeaufguss mittels GC/MS
ASU L 53.00-1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Gaschromatographische Bestimmung von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol in Gewürzen
PRM 0 54.3 0020 02 2016-12	Quantitative Bestimmung von 3-Monochlorpropan-1,2-diol-Fettsäureestern (3-MCPD-Fettsäureestern) in Speiseölen, Hartfetten sowie in Fetten, die aus Lebensmitteln extrahiert wurden, mittels GC-MS

**1.1.9 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (FT-IR, NIR) in Lebensmitteln \*\***

4P610014 2008-04	Bestimmung der Grundzusammensetzung von Fertiggerichten mittels NIR (Nah-Infrarot) - Spektroskopie
PRM 0 54.2 0004 01 2010-03	Untersuchung von Honig - Bestimmung von Inhaltsstoffen und elektrochemischen Parametern (Fructose, Glucose, Saccharose, freie Säure, pH-Wert, Leitfähigkeit und Prolin) in Honig mittels FTIR

**1.1.10 Bestimmung von Elementen, Vitaminen und Mineralstoffen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (F-AAS) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-19/2 1993-08	Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln; Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme
-----------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 54.4 0016 01      Bestimmung von Calcium, Magnesium, Natrium und Kalium in Lebensmitteln  
2016-07                      mittels Atomabsorptionspektrometrie (AAS) in der Flamme

**1.1.11 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln \*\***

PRM 0 54.4 0010 01      Simultane Bestimmung ausgewählter Mengen- und Spurenelemente mittels  
2012-07                      Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) in  
Lebensmitteln

**1.1.12 Nachweis von Inhaltsstoffen mittels Elektronenspinresonanz (ESR) in Lebensmitteln \***

ASU L 00.00-41              Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis von bestrahlten Knochen- bzw.  
1998-09                      grätenhaltigen Lebensmitteln - Verfahren mittels ESR-Spektroskopie

ASU L 00.00-42              Untersuchung von Lebensmitteln - ESR-spektroskopischer Nachweis von  
2001-07                      bestrahlten Cellulosehaltigen Lebensmitteln

ASU L 00.00-79              Untersuchung von Lebensmitteln - ESR-spektroskopischer Nachweis von  
2004-07                      bestrahlten Lebensmitteln, die kristallinen Zucker enthalten

**1.1.13 Nachweis von Silikaten mittels Lumineszenzbestimmung in Lebensmitteln \*\*\***

ASU L 00.00-43              Untersuchung von Lebensmitteln - Thermolumineszenzverfahren zum  
2004-07                      Nachweis von bestrahlten Lebensmitteln, von denen Silikatminerale isoliert  
werden können

**1.2 Mikrobiologische Untersuchungen**

**1.2.1 Nachweis von Bakterien, Hefen und Pilzen mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-20              Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zum Nachweis von  
2008-12                      Salmonella spp. in Lebensmitteln

ASU L 00.00-22              Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren für den Nachweis  
2006-09                      und die Zählung von *Listeria monocytogenes* - Teil 2: Zählverfahren  
(Abweichung: *Verwendung von ALOA- und PALCAM-Agarplatte, Bestätigung  
mittels Vitek 2 und Katalasetest / Gramfärbung*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

<p>ASU L 00.00-33 2006-09 Berichtigung 2006-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtivem <i>Bacillus cereus</i> - Koloniezählverfahren bei 30 °C</p>
<p>ASU L 01.00-37 1991-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung der Anzahl von Hefen und Schimmelpilzen in Milch und Milchprodukten; Referenzverfahren (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel</i>)</p>
<p>ASU L 05.00-5 1990-06</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln; Bestimmung von Enterobacteriaceae in Eiern, Eiprodukten, Mayonnaisen, emulgierten Soßen und kalten Fertigsoßen; Gußverfahren (Referenzverfahren) (Abweichung: <i>Matrix auch Lebensmittel, Gussverfahren statt Spatelverfahren</i>)</p>

**1.2.2 Bestimmung von Vitaminen mittels mikrobiologischer Prüfsysteme in Lebensmitteln \***

<p>R-Biopharm AG VitaFast® Vitamin B3 (Niacin) P1004 2016-10</p>	<p>Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest zur Bestimmung des Gesamtgehaltes an Niacin (hinzugefügtes und natürliches Niacin) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Erzeugnissen (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>Biopharm AG VitaFast® Vitamin B1 (Thiamin) P1006 2011-06</p>	<p>Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest zur Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B1 (hinzugefügtes und natürliches Vitamin B1) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Erzeugnissen (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>R-Biopharm AG VitaFast® Folsäure P1001 2016-10</p>	<p>Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest zur Bestimmung des Gesamtgehaltes an Folsäure (hinzugefügte und natürliche Folsäure) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Erzeugnissen (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>R-Biopharm AG VitaFast® Vitamin B12 (Cyanocobalamin) P1002 2016-10</p>	<p>Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest zur Bestimmung des Gesamtgehaltes an Vitamin B12 (hinzugefügtes und natürliches Vitamin B12) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Erzeugnissen (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>
<p>R-Biopharm AG VitaFast® Vitamin B7 (Biotin) P1003 2011-06</p>	<p>Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest zur Bestimmung des Gesamtgehaltes an Biotin (hinzugefügtes und natürliches Biotin) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Erzeugnissen (<i>hier nur Lebensmittel</i>)</p>



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

<p>R-Biopharm AG VitaFast® Pantothensäure P1005 2011-06</p>	<p>Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest zur Bestimmung des Gesamtgehaltes an Pantothensäure (hinzugefügte und natürliche Pantothensäure) in Lebensmitteln, Futtermitteln und pharmazeutischen Erzeugnissen <i>(hier nur Lebensmittel)</i></p>
---	--

**1.3 Bestimmung von Allergenen und Mykotoxinen mittels Enzymimmunoassay (ELISA) in Lebensmitteln \***

<p>ASU L 00.00-69 2003-12</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Erdnuss-Kontaminationen in Lebensmitteln mittels ELISA im Mikrotiterplattensystem <i>(Abweichung: Verwendung des Testkits r-biopharm; Ridascreen®FAST Peanut R6202, 2016-03)</i></p>
-----------------------------------	---

<p>R-Biopharm AG Ridascreen® Aflatoxin M1 R1121 2015-09</p>	<p>Kompetitiver Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver</p>
---	---

<p>R-Biopharm AG Ridascreen®FAST Lysozym R6452 2016-08</p>	<p>Sandwich-Enzymimmunoassay zur quantitativen Bestimmung von Lysozym (Hühnerei-Protein) in Lebensmitteln wie Wein, Käse und Wurst</p>
--	--

<p>Romer Labs® Division Holding GmbH AgraQuant® ELISA Gluten G12 COKAL0200 2016-06</p>	<p>Enzymimmunoassay zum qualitativer und quantitativer Nachweis von Gluten <i>(Abweichung: etwas stärkere Zentrifugation; Verwendung von 3 Glasperlen und doppelter Menge Extraktionsmittel bei stark quellenden Lebensmitteln)</i></p>
--	---

**1.4 Molekularbiologische Untersuchungen**

**1.4.1 Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels PCR in Lebensmitteln \*\***

<p>ASU L 00.00-118 Anhang C 3 2014-02</p>	<p>Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten in Lebensmitteln - Qualitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren - C.3 Konstrukt-spezifisches Verfahren zum Nachweis modifizierter DNA-Sequenzen aus gentechnisch modifiziertem Bt11-Mais</p>
---	---

<p>4P280012 1999-08</p>	<p>Nachweis des cry IA (b)-Gens mittels PCR</p>
-----------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

4P280030 Spezifischer Nachweis des Blumenkohlmosaikvirus (CAMV)  
2002-03

**1.4.2 Bestimmung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO), Pflanzenart, Tierart und Allergenen, mittels Real-time PCR in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-105 Untersuchung von Lebensmitteln - Verfahren zum Nachweis von  
2014-02 gentechnisch modifizierten Organismen und ihren Produkten - Quantitative auf Nukleinsäuren basierende Verfahren  
(Abweichung: *Bestimmung nach Anhang D.2; anderer Mastermix*)

ASU L 15.06-1 Untersuchung von Lebensmitteln - Nachweis einer gentechnisch veränderten  
2008-12 DNA-Sequenz in Reisprodukten - cryIA(c)-T-nos konstruktsspezifisches Verfahren  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel*)

EURL-GMFF QT-EVE- Event-specific Method for the Quantification of Oilseed Rape Line Rf3 Using  
BN-003 Real-time PCR - Protocol  
2007-01 (Abweichung: *nur qualitativer Nachweis*)

PRM 0 54.3 0117 01 Nachweis von transgenem 59132-Mais mittels event-spezifischer Real-time  
2017-06 PCR in Lebensmitteln

**1.4.3 Bestimmung von Bakterien und gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mittels Multiplex-PCR in Lebensmitteln\*\***

ASU L 25.00-6 Untersuchung von Lebensmitteln - Qualitativer Nachweis von Shiga-Toxin  
2017-10 bildenden Escherichia coli (STEC) in frischen pflanzlichen Lebensmitteln - Multiplex real-time PCR-Verfahren  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits GENidee, STEC - Plex + eae, 2016-10, Matrix: Matrix auch getrocknete pflanzliche Lebensmittel*)

GENidee, PathoPlex (Sal- Real-time PCR-Testkit zum Nachweis von Salmonella und STEC +eae mit  
STEC+eae), interner Amplifikationskontrolle Untersuchung von Lebensmitteln -  
2016-10 Qualitativer Nachweis von Salmonellen in Lebensmitteln - Real-time PCR-Verfahren

GENidee SalmoScan M Real-time PCR-Testkit zum Nachweis von Salmonella spp. mit interner  
Real-time PCR Kit Amplifikationskontrolle  
2016-10 (Matrix hier nur Lebensmittel)

PRM 0 33.2 0028 02 Nachweis von VTEC bildenden E.coli aus pflanzlichen Lebensmitteln und  
2013-02 Kulturoislaten mittels Real-time PCR

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 54.3 0056 02      Event-spezifischer Nachweis der transgenen Sojalinien RRS, MON89788,  
2016-01                      A2704-12 und A5547-127 sowie des Lectin-Gens in Lebensmitteln mittels  
Pentaplex Real-time PCR

**1.5      Sensorische Untersuchungen**

**1.5.1    Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender  
Prüfungen von Lebensmitteln \***

ASU L 00.90-6              Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach  
2015-06                      beschreibende Prüfung  
(Abweichung: *abweichende Anforderungen an Prüfpersonen und Prüfraum,  
keine Verschlüsselung der Proben, nur auszugsweise angewendet*)

ASU L 00.90-16             Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren -  
2006-12                      Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung  
(Abweichung: *angepasste Definitionen, abweichende Anforderungen an  
Prüfpersonen, nur auszugsweise angewendet*)

**1.5.2    Spezielle sensorische Prüfungen von Lebensmitteln**

PRM 0 50.0 0001 02      Sensorische Prüfung von Wein, Most sowie weiteren Getränken mit/ aus  
2016-03                      Wein

**1.6      Bestimmung von Pollen, Kräutern, Kräutermischungen, Hyphen und Stärkekomplexen  
mittels optischer Mikroskopie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 40.00-11             Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung  
2003-12                      der relativen Pollenhäufigkeit

PRM 0 54.0 0002 01      Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln  
2014-11

**1.7      Probenahme von Erzeugnissen des Weinrechts \*\***

SOP P 50.0 0001 02      Probenentnahme durch die Weinkontrolle ausgenommen Most zu  
2014-01                      statistischen Zwecken

SOP P 50.0 0002 03      Mostprobenentnahme zu statistischen Zwecken  
2015-09

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**1.8 Mechanische Probenvorbereitung (Homogenisierung, mechanische Zerkleinerung) zur Bestimmung von Mykotoxinen mittels Flüssigchromatographie in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-111/1  
2008-12                      Untersuchung von Lebensmitteln - Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln - Teil 1: - Verfahren zur Nasshomogenisierung

SOP P 54.3 0003 01  
2017-10                      Probenvorbereitung zur Untersuchung von Lebensmitteln auf Mykotoxine

**2 Wasser (Wasser aus raumluftechnischen Anlagen, Oberflächenwasser, Badegewässer, Schwimm- und Badebeckenwasser)**

**2.1 Nachweis von Bakterien mittels kultureller mikrobiologischer Untersuchungen in Wasser \***

DIN EN ISO 16266 (K 11)  
2008-05                      Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von *Pseudomonas aeruginosa* - Membranfiltrationsverfahren

DIN EN ISO 9308-3 (K 13)  
1999-07                      Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von *Escherichia coli* und coliformen Bakterien in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 3: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits Dr. Brinkmann Floramed GmbH Nürtingen, E. coli, C002, 2011-01*)

DIN EN ISO 7899-1 (K 14)  
1999-07                      Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken in Oberflächenwasser und Abwasser - Teil 1: Miniaturisiertes Verfahren durch Animpfen in Flüssigmedium (MPN-Verfahren)  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits Dr. Brinkmann Floramed GmbH Nürtingen, Enterokokken, E002, 2011-01*)

DIN EN ISO 7899-2 (K 15)  
2000-11                      Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von intestinalen Enterokokken - Teil 2: Verfahren durch Membranfiltration

DIN EN ISO 11731-2 (K 22)  
2008-06                      Wasserbeschaffenheit - Nachweis und Zählung von Legionellen - Teil 2: Direktes Membranfiltrationsverfahren mit niedriger Bakterienzahl  
(Abweichung: *Verwendung des Testkits Oxoid, Legionella Serotyp, DR0800M, 2013-04*)

TrinkwV §15 Absatz (1c)  
2018                              Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung) - Bestimmung der kultivierbarer Mikroorganismen - Koloniezahl bei 22°C und 36°C

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

**3 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - \*\*\***

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN EN ISO 19458 (K 19) 2006-12	Wasserbeschaffenheit - Probenahme für mikrobiologische Untersuchungen

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11

**TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Escherichia coli (E. coli)	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
2	Enterokokken	DIN EN ISO 7899-2 (K 15) 2000-11
3	Pseudomonas aeruginosa	DIN EN ISO 16266 (K 11) 2008-05

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

nicht belegt

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

nicht belegt

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	nicht belegt
2	Ammonium	nicht belegt
3	Chlorid	nicht belegt
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	DIN EN ISO 14189 (K 24) 2016-11
5	Coliforme Bakterien	DIN EN ISO 9308-1 (K 12) 2017-09
6	Eisen	nicht belegt

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	nicht belegt
8	Geruch (als TON)	nicht belegt
9	Geschmack	nicht belegt
10	Koloniezahl bei 22 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
11	Koloniezahl bei 36 °C	TrinkwV §15 Absatz (1c)
12	Elektrische Leitfähigkeit	nicht belegt
13	Mangan	nicht belegt
14	Natrium	nicht belegt
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	nicht belegt
17	Sulfat	nicht belegt
18	Trübung	nicht belegt
19	Wasserstoffionen-Konzentration	nicht belegt
20	Calcitlösekapazität	nicht belegt

**Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation**

Parameter	Verfahren
Legionella spec.	ISO 11731 2017-05 UBA Empfehlung 18. Dezember 2018

**ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe**

nicht belegt

**Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind**

**Weitere periodische Untersuchungen**

nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**4 Gesundheitsversorgung**

**4.1 Hygiene (Krankenhaushygiene)**

**4.1.1 Bestimmung von Bakterien, Pilzen und Hefen mittels kultureller Verfahren in Bioindikatoren und Prüfsuspensionen, Spülflüssigkeiten, Desinfektionsmittellösungen, Dialyseflüssigkeiten, Flüssigkeiten aus Lüftungsanlagen, Abklatschproben, Abstrichen und Luftproben \***

PRM 0 30.0 0007 02      Mikrobiologische Untersuchung von Abklatschplatten  
2013-05

PRM 0 30.0 0008 02      Mikrobiologische Untersuchung von Abstrichen  
2013-05

PRM 0 30.0 0009 02      Mikrobiologische Untersuchung von Flüssigkeitsproben  
2013-05

PRM 0 30.0 0019 02      Mikrobiologische Untersuchung von Proben undefinierter Matrix  
2013-05

**4.1.2 Probenahme von Spülflüssigkeiten, Abstrichen, Abklatschproben und Luftproben \***

SOP P 30.0 0005 02      Beprobung von Koloskopen im Rahmen der Qualitätssicherungsvereinbarung  
2014-02                      zur Koloskopie

SOP P 30.0 0010 01      Entnahme von Proben zur hygienisch-mikrobiologischen Untersuchung  
2014-09

SOP P 30.0 0004 01      Entnahme von Luftproben zur mikrobiologischen Untersuchung  
2012-05

**4.1.3 Bestimmung der Partikelzahl in Luftproben**

SOP P 30.0 0011 01      Partikelzahlmessungen in Luftproben  
2014-09

**Standort Speyer**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.1.1 Bestimmung der Masse mittels gravimetrischer Untersuchungen in Mineralwasser**

PRM 0 53.2 0029 01      Bestimmung des Abdampfrückstandes und Berechnung des  
2013-06                      Gesamtmineralstoffgehaltes in natürlichem Mineralwasser

**1.1.2 Bestimmung von Anionen und der Säurekapazität mittels titrimetrischer Untersuchungen in Mineralwasser \***

DIN 38409-7 (H 7)      Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und  
2005-12                      Schlammuntersuchung - Summarische Wirkungs- und Stoffkenngrößen  
                                    (Gruppe H) - Teil 7:-Bestimmung der Säure- und Basekapazität  
                                    (Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser*)

DEV D 8                      Die Berechnung des gelösten Kohlendioxids, des Carbonat- und  
1971                              Hydrogencarbonat-Ions  
                                    (Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser*)

**1.1.3 Bestimmung des pH-Wertes und von Fluorid mittels Elektrodenmessung in Mineralwasser \***

DIN EN ISO 10523 (C 5)      Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des pH-Werts  
2012-04                      (Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser*)

DIN 38405-4 (D 4)      Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und  
1985-07                      Schlammuntersuchung; Anionen (Gruppe D); Bestimmung von Fluorid  
                                    (Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser*)

**1.1.4 Bestimmung von Radionukliden mittels Radioaktivitätsbestimmungen in Lebensmitteln \***

H-H-3-AWASS-01      Verfahren zu Bestimmung von Tritium in Lebensmitteln  
2000-09                      (Abweichung: *Matrix hier nur Wein*)

E- Sr-89/Sr-90-LEBM-01      Verfahren zu Bestimmung von Strontium-89 und Strontium-90 in  
1992-09                      Lebensmitteln  
                                    (Abweichung: *Analyt hier nur Sr-90*)



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

E-γ-SPEKT-LEBM-01      Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in  
1997-05                      Lebensmitteln

**1.1.5 Bestimmung des Mostgewichtes mittels refraktometrischer Untersuchungen in Most**

PRM 0 50.0 0002 01      Bestimmung des Mostgewichtes in Most mittels Refraktometrie  
2013-06

**1.1.6 Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen, Kationen und Anionen mittels Photometrie in Lebensmitteln \***

DIN 38405-D 13              Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und  
2011-04                      Schlammuntersuchung - Anionen (Gruppe D) - Teil 13: Bestimmung von  
Cyaniden  
(Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser, Analyt nur Gesamtcyanid*)

DIN 38406-E 5              Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und  
1983-10                      Schlammuntersuchung; Kationen (Gruppe E); Bestimmung des Ammonium-  
Stickstoffs (E 5)  
(Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser, Analyt nur Ammonium*)

ASU L 00.00-35              Untersuchung von Lebensmitteln - UV-Photometrische Bestimmung von  
1998-09                      Dithiocarbamaten und/oder Thiuramdisulfiden in Lebensmitteln pflanzlicher  
Herkunft

R-Biopharm AG              UV-Test zur Bestimmung von Nitrat (NO<sub>3</sub>-) in Lebensmitteln und anderen  
Nitrat                          Probenmaterialien  
10905658035              (*Matrix hier nur Lebensmittel*)  
2013-03

**1.1.7 Bestimmung von Anionen mittels Ionenchromatographie (UV, LF) in Mineralwasser \*\***

DIN EN ISO 11206 (D 48)      Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelöstem Bromat - Verfahren  
2013-05                      mittels Ionenchromatographie (IC) und Nachsäulenreaktion (PCR)  
(Abweichung: *Matrix nur Mineralwasser*)

DIN EN ISO 10304-1 (D 20)      Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von gelösten Anionen mittels  
2009-07                      Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung von Bromid, Chlorid,  
Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat  
(Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser, Analyten nur Chlorid, Nitrat,  
Sulfat*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 53.2 0038 01      Bestimmung von Chrom (VI) in Trink- und Mineralwasser mittels  
2015-01      Ionenchromatographie mit Nachsäulenderivatisierung (PCR) und UV-  
Detektion  
(Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser*)

**1.1.8 Bestimmung von organischen Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-115/1      Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von  
2015-03      Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-  
MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und  
Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular)  
(Abweichung: *Matrix auch Lebensmittel tierischer Herkunft und Speiseeis*)

PRM 0 53.4 0008 03      Bestimmung von Süßstoffen in Mineralwasser durch  
2017-04      Flüssigkeitschromatographie-Tandemmassenspektrometrie (LC-MS/MS)

PRM 0 53.4 0023 01      Bestimmung von Perchlorat und Chlorat in Trink- und Mineralwasser durch  
2016-06      Flüssigkeitschromatographie-Tandemmassenspektrometrie (LC-MS/MS)  
(Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser*)

**1.1.9 Gaschromatographie (GC)**

**1.1.9.1 Bestimmung von organischen Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (ECD, NPD) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-34      Untersuchung von Lebensmitteln - Modulare Multimethode zur Bestimmung  
2010-09      von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln (Erweiterte  
Neufassung der DFG-Methode S 19)  
(Abweichung: *Integration der Isotopenverdünnungsanalyse für die  
Bestimmung der ndl-PCB*)

ASU L 00.00-36/2      Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Bromidrückständen in  
2004-07      fettarmen Lebensmitteln - Teil 2: Bestimmung von anorganischem Bromid

**1.1.9.2 Bestimmung von organischen Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS, MS/MS, HRMS) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 00.00-115/1      Untersuchung von Lebensmitteln - Multimethode zur Bestimmung von  
2015-03      Pflanzenschutzmittelrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln mittels GC-  
MS(/MS) oder LC-MS/MS nach Acetonitril-Extraktion/Verteilung und  
Aufreinigung mittels dispersiver SPE (QuEChERS modular)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 53.4 0001 04 2017-04	Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Lebensmitteln durch Gaschromatographie-Massenspektrometrie (GC-MS)
PRM 0 53.4 0007 03 2016-05	Bestimmung von Benzol in Getränken und Säuglings- und Kleinkindernahrungen mittels Headspace-Gaschromatographie-Massenspektrometrie (HS-GC-MS)
PRM 0 53.4 0019 02 2017-03	Bestimmung von polychlorierten Dibenzo-Dioxinen, Dibenzo-Furanen und dioxinähnlichen Polychlorierten Biphenylen in Lebensmitteln mittels Gaschromatographie-Hochauflösende Massenspektrometrie

**1.1.10 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (CV-AAS) in Lebensmitteln \***

ASU L 00.00-19/5 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 5: Bestimmung von Selen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Hydridtechnik
ASU L 00.00-19/6 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln - Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Hydridtechnik
ASU L 59.11-2 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Arsen in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) - Hydridtechnik
ASU L 59.11-8 1998-09	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Selen in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) - Hydridtechnik

**1.1.11 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) in Lebensmitteln \*\***

DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01	Wasserbeschaffenheit, Anwendung der induktiv gekoppelten Plasma-Massenspektrometrie (ICP-MS) - Teil 2: Bestimmung von 62 Elementen (Abweichung: <i>Matrix hier nur Mineralwasser, Analyt nur Antimon</i> )
PRM 0 53.2 0026 02 2015-11	Bestimmung von Elementspuren durch Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Lebensmitteln und Wasser ( <i>Matrix hier nur Lebensmittel</i> )
PRM 0 53.2 0027 02 2015-11	Bestimmung von Antimon und Zinn durch Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) in Lebensmitteln

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**1.1.12 Bestimmung von Elementen mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Lebensmitteln \*\***

DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung von ausgewählten Elementen durch induktiv gekoppelte Plasma-Atom-Emissionsspektrometrie (ICP-OES) (Abweichung: Matrix auch Mineralwasser und wässrige Lösungen von Lebensmitteln, Analyten nur Strontiumausbeute (Sr-90), Calcium, Magnesium, Natrium, Kalium und Eisen)

**1.1.13 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Kernspinresonanzspektroskopie (SNIF-NMR) in Lebensmitteln \*\***

ASU L 52.04-4/1 2014-01 Untersuchung von Lebensmitteln - Isotopenanalyse von Essigsäure und Wasser in Essig - Teil 1: <sup>2</sup>H-NMR-Analyse von Essigsäure (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 16466-1, Ausgabe März 2013)

OIV-MA-AS311-05 2011-06 Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Zucker - Bestimmung der Deuteriumverteilung in bei der Gärung von Traubenmost, Traubenmostkonzentrat, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Wein entstandenem Ethanol mittels Kernresonanzspektroskopie (SNIF-NMR) (Abweichung: *Matrix auch Fruchtsäfte, Gemüse, Obst, Honig, Zucker*)

**1.2 Sensorische Untersuchungen**

**1.2.1 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Lebensmitteln \***

ASU L 00.90-6 2015-06 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorisches Prüfverfahren für Lebensmittel - einfach beschreibende Prüfung (Abweichung: *keine Verschlüsselung der Proben, Anforderungen an Prüfpersonen und Prüfraum, Beschränkung der Sensorik auf warenkundlich/ lebensmittelrechtlich relevante Aspekte*)

ASU L 00.90-16 2006-12 Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung (Abweichung: *Anforderungen an Prüfpersonen und Prüfraum, Beschränkung der Sensorik auf warenkundlich/ lebensmittelrechtlich relevante Aspekte*)

DEV B 1/2 1971 Prüfung auf Geruch und Geschmack (Abweichung: *Matrix hier nur Mineralwasser*)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**1.2.2 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels spezieller sensorischer Prüfungen von Wein, weinhaltige Getränke und Most**

PRM 0 50.0 0001 02      Sensorische Prüfung von Wein, Most sowie weiteren Getränken mit/aus Wein  
2016-03

**1.3 Probenahme von Erzeugnissen des Weinrechts \*\***

SOP P 50.0 0001 02      Probenentnahme durch die Weinkontrolle ausgenommen Most zu  
2014-01                      statistischen Zwecken

SOP P 50.0 0002 03      Mostprobenentnahme zu statistischen Zwecken  
2015-09

**2 Wasser (Trinkwasser, Rohwasser, Schwimm- und Badebeckenwasser)**

**2.1. Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**2.1.1 Bestimmung der Oxidierbarkeit mittels titrimetrischer Untersuchungen von Wasser**

DIN EN ISO 8467 (H 5)      Wasserbeschaffenheit - Bestimmung des Permanganat-Index  
1995-05                      (*hier nur Badebeckenwasser*)

**2.1.2 Bestimmung von Färbung und Trübung mittels Photometrie von Wasser**

DIN EN ISO 7887 (C 1)      Wasserbeschaffenheit, Untersuchung und Bestimmung der Färbung  
2012-04                      (*Abweichung: nur Rohwasser und Badebeckenwasser*)

DIN EN ISO 7027 (-C 2)      Wasserbeschaffenheit, Bestimmung der Trübung  
2000-04                      (*Abweichung: nur Rohwasser und Badebeckenwasser*)

**2.1.3 Bestimmung der Anionen und Kationen mittels Ionenchromatographie (LF) in Wasser \***

DIN EN ISO 10304-1 (D 20)      Wasserbeschaffenheit, Bestimmung der gelösten Anionen mittels  
2009-07                      Flüssigkeits-Ionenchromatographie - Teil 1: Bestimmung  
von Bromid, Chlorid, Fluorid, Nitrat, Nitrit, Phosphat und Sulfat  
(*hier nur Rohwasser und Badebeckenwasser*)

DIN EN ISO 10304-4 (D 25)      Wasserbeschaffenheit, Bestimmung von gelösten Anionen mittels  
1999-07                      Ionenchromatographie - Teil 4: Bestimmung von Chlorat, Chlorid und Chlorit  
in gering belastetem Wasser  
(*hier nur Rohwasser und Badebeckenwasser*)

Gültig ab:                      02.12.2020  
Ausstellungsdatum: 02.12.2020

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

DIN EN ISO 15061 (D 34) 2001-12 Wasserbeschaffenheit, Bestimmung von gelöstem Bromat, Verfahren mittels Ionenchromatographie  
(hier nur Rohwasser und Badebeckenwasser)

**2.1.4 Bestimmung von organischer Kontaminanten und Rückständen mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Wasser \*\***

DIN EN ISO 6468 (F 1) 1997-02 Wasserbeschaffenheit - Bestimmung ausgewählter Organochlorinsektizide, Polychlorbiphenyle und Chlorbenzole - Gaschromatographisches Verfahren nach Flüssig-Flüssig-Extraktion

DIN 38407-F 35 2010-10 Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 35: Bestimmung ausgewählter Phenoxyalkancarbonsäuren und weiterer acider Pflanzenschutzmittelwirkstoffe - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS) (F 35)

DIN 38407-F 36 2014-09 Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 36: Bestimmung ausgewählter Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und anderer organischer Stoffe in Wasser - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS bzw. -HRMS) nach Direktinjektion (F 36)

PRM 0 53.4 0013 02 2014-01 Bestimmung von Glyphosat und AMPA in Trinkwasser mittels Flüssigkeitschromatographie (LC-MS/MS) nach Derivatisierung mit FMOC-Chlorid

**2.1.5 Bestimmung leichtflüchtiger organischer Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Wasser \***

DIN 38407-30 (F 30) 2007-12 Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 30: Bestimmung von Trihalogenmethanen (THM) in Schwimm- und Badebeckenwasser mit Headspace-Gaschromatographie (F 30)

DIN 38407-43 (F 43) 2014-10 Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Gemeinsam erfassbare Stoffgruppen (Gruppe F) - Teil 43: Bestimmung ausgewählter leichtflüchtiger organischer Verbindungen in Wasser - Verfahren mittels Gaschromatographie und Massenspektrometrie nach statischer Headspacetechnik (HS-GC-MS) (F 43)  
(hier nur Rohwasser und Badebeckenwasser)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**2.1.6 Bestimmung von Radionukliden mittels Radioaktivitätsbestimmungen in Trinkwasser \***

H-H-3-AWASS-01 2000-09	Verfahren zur Bestimmung von Tritium im Abwasser (Abweichung: <i>Matrix auch Trinkwasser</i> ) ( <i>hier nur Trinkwasser</i> )
H-Sr-90-TWASS-01 1992-09	Verfahren zur Bestimmung von Strontium-90 in Trinkwasser und Grundwasser ( <i>hier nur Trinkwasser</i> )
H-γ-SPEKT-TWASS-01 1992-09	Verfahren zur gammaspektrometrischen Bestimmung von Radionukliden in Trinkwasser und Grundwasser ( <i>hier nur Trinkwasser</i> )

**3 Prüfverfahren nach der Trinkwasserverordnung - TrinkwV - \*\*\***

**Probennahme**

Verfahren	Titel
DIN EN ISO 5667-01 (A 4) 2007-04	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 1: Anleitung zur Erstellung von Probennahmeprogrammen und Probennahmetechniken
DIN ISO 5667-5 (A 14) 2011-02	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 5: Anleitung zur Probenahme von Trinkwasser aus Aufbereitungsanlagen und Rohrnetzsystemen
DIN EN ISO 5667-3 (A 21) 2013-03	Wasserbeschaffenheit - Probenahme - Teil 3: Konservierung und Handhabung von Wasserproben

**ANLAGE 1: MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Allgemeine Anforderungen an Trinkwasser**

nicht belegt

**TEIL II: Anforderungen an Trinkwasser, das zur Abgabe in verschlossenen Behältnissen bestimmt ist**

nicht belegt

**ANLAGE 2: CHEMISCHE PARAMETER**

**TEIL I: Chemische Parameter, deren Konzentration sich im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation in der Regel nicht mehr erhöht**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Acrylamid	DIN 38413-P 6 2007-02
2	Benzol	DIN 38407-F 43 2014-10



Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
3	Bor	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
4	Bromat	DIN EN ISO 11206 (D 48) 2012-05
5	Chrom	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Cyanid	DIN 38405-13 (D 13) 2011-04
7	1,2-Dichlorethan	DIN 38407-F 43 2014-10
8	Fluorid	DIN 38405-D 4 1985-07
9	Nitrat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
10	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe	DIN EN ISO 6468 (F 1) 1997-02
		DIN 38407-F 35 2010-10
		DIN 38407-F 36 2014-10
		PRM 0 53.4 0013 02, 2014-01 Bestimmung von Glyphosat und AMPA in Trinkwasser mittel Flüssigkeitschromatographie-Tandemmassenspektrometrie (LC-MS/MS) nach Derivatisierung mit FMOC-Chlorid
11	Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe und Biozidprodukt- Wirkstoffe insgesamt	DIN EN ISO 6468 (F 1) 1997-02
		DIN 38407-F 35 2010-10
		DIN 38407-F 36 2014-10
		PRM 0 53.4 0013 02, 2014-01 Bestimmung von Glyphosat und AMPA in Trinkwasser mittel Flüssigkeitschromatographie-Tandemmassenspektrometrie (LC-MS/MS) nach Derivatisierung mit FMOC-Chlorid
12	Quecksilber	ASU L 59.11-5, 1998-09 (Abweichung: <i>Matrix auch Trinkwasser</i> )
13	Selen	ASU L 59.11-8, 1998-09 (Abweichung: <i>Matrix auch Trinkwasser</i> )
14	Tetrachlorethen und Trichlorethen	DIN 38407-F 43 2014-10
15	Uran	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01

**TEIL II: Chemische Parameter, deren Konzentration im Verteilungsnetz einschließlich der Trinkwasser-Installation ansteigen kann**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Antimon	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Arsen	ASU L 59.11-2, 1998-09 (Abweichung: <i>Matrix auch Trinkwasser</i> )
3	Benzo-(a)-pyren	DIN 38407-F 39 2011-09
4	Blei	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
5	Cadmium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
6	Epichlorhydrin	nicht belegt
7	Kupfer	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
8	Nickel	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
9	Nitrit	DIN EN 26777 (D 10) 1993-04



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
10	Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)	DIN 38407-F 39 2011-09
11	Trihalogenmethane (THM)	DIN 38407-F 43 2014-10
12	Vinylchlorid	DIN 38407-F 43 2014-10

**ANLAGE 3: INDIKATORPARAMETER**

**Teil I: Allgemeine Indikatorparameter**

Lfd. Nr.	Parameter	Verfahren
1	Aluminium	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
2	Ammonium	DIN 38406-E 5 (E 5) 1983-10
3	Chlorid	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
4	Clostridium perfringens (einschließlich Sporen)	nicht belegt
5	Coliforme Bakterien	nicht belegt
6	Eisen	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
7	Färbung (spektraler Absorptionskoeffizient Hg 436 nm)	DIN EN ISO 7887 (C 1) 2012-04
8	Geruch (als TON)	DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
9	Geschmack	DEV B 1/2 Teil 2 1971 DIN EN 1622 (B 3) 2006-10
10	Koloniezahl bei 22 °C	nicht belegt
11	Koloniezahl bei 36 °C	nicht belegt
12	Elektrische Leitfähigkeit	DIN EN 27888 (C 8) 1993-11
13	Mangan	DIN EN ISO 17294-2 (E 29) 2017-01
14	Natrium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
15	Organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	nicht belegt
16	Oxidierbarkeit	DIN EN ISO 8467 (H 5) 1995-05
17	Sulfat	DIN EN ISO 10304-1 (D 20) 2009-07
18	Trübung	DIN EN ISO 7027 (C 2) 2000-04
19	Wasserstoffionen-Konzentration	DIN EN ISO 10523 (C 5) 2012-04
20	Calcitlösekapazität	DIN 38404-10 (C 10) 2012-12

**Teil II: Spezielle Anforderungen an Trinkwasser in Anlagen der Trinkwasser-Installation**

nicht belegt

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

**ANLAGE 3a: Anforderungen an Trinkwasser in Bezug auf radioaktive Stoffe**

Parameter	Verfahren
Radon-222	H-Rn-222-TWASS-01 1994-12
Tritium	H-H-3-AWASS-01 2000-09 (Abweichung: <i>Matrix auch Trinkwasser</i> )
<b>Richtdosis (Screening-Verfahren)</b>	
Gesamt-Alpha-Aktivitätskonzentration (aa*)	H- $\alpha$ -Gesamt-TWASS-02 2009-01 (Abweichung: <i>Probenvorbereitung nach H-<math>\alpha</math>-Gesamt-TWASS-01 2006-03</i> )
Gesamt-Alpha- und Gesamt-Beta-Aktivitätskonzentration (bb*)	nicht belegt nicht belegt
<b>Richtdosis (Einzelnuklidbestimmung, cc*)</b>	
U-238	H- $\alpha$ -SPEKT-TWASS-01 1992-09
U-234	H- $\alpha$ -SPEKT-TWASS-01 1992-09
Ra-226	nicht belegt
Ra-228	nicht belegt
Pb-210	nicht belegt
Po-210	nicht belegt
C-14	nicht belegt
Sr-90	H-Sr-90-TWASS-01 1992-09
Pu-239/Pu-240	H- $\alpha$ -SPEKT-TWASS-03 1992-09
Am-241	nicht belegt
Co-60	H- $\gamma$ -SPEKT-TWASS-01 1992-09
Cs-134	H- $\gamma$ -SPEKT-TWASS-01 1992-09
Cs-137	H- $\gamma$ -SPEKT-TWASS-01 1992-09
I-131	H- $\gamma$ -SPEKT-TWASS-01 1992-09

Parameter, die nicht in den Anlagen 1 bis 3 der Trinkwasserverordnung enthalten sind

**Weitere periodische Untersuchungen**

Parameter	Verfahren
Calcium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
Kalium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
Magnesium	DIN EN ISO 11885 (E 22) 2009-09
Säure- und Basekapazität	DIN 38409-7 (H 7) 2005-12
Phosphat	nicht belegt

Die Akkreditierung ersetzt nicht das Anerkennungs- oder Zulassungsverfahren der zuständigen Behörde nach § 15 Absatz (4) TrinkwV.

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

**Standort Mainz**

**1 Lebensmittel**

**1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**1.1.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und physikalischen Parametern mittels gravimetrischer Untersuchungen in Getränken \***

VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang, Anlage II Methode A zuletzt geändert 2016-04-23	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Beschreibung der Referenzanalysemethoden - Messung der Volumenmasse des Destillats - Pyknometrie (Abweichung: <i>Matrix auch Getränke</i> )
---	--

OIV-MA-AS321-05A 2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Anorganische Verbindungen - Anionen - Sulfate (Gravimetrie)
-----------------------------	--

**1.1.2 Bestimmung physikalischer Parameter mittels densitometrischer Untersuchungen in Getränken \***

OIV-MA-AS2-01A 2012-06	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Analysemethoden: Physikalische Analysen - Nachtrag zur Methode der Bestimmung der Dichte und der relativen Dichte von Wein - Dichte und relative Dichte 20 °C / 20 °C (Abweichung: <i>hier nur Ziffer 2 B: Dichte und relative Dichte bei 20 °C durch elektronische Dichtemessung mithilfe eines Biegeschwingers</i> )
---------------------------	--

OIV-MA-AS2-03B 2012-06	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Analysemethoden: Physikalische Analysen - Gesamttrockenextrakt (Dichtemessung)
---------------------------	---

OIV-MA-AS312-01A 2016-10	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Alkohole - Getränke mit Geringem Alkoholgehalt - Alkoholgehalt in Volumenprozent (Abweichung: <i>hier nur Anlage II, Ziffer 4 B: Messung des Alkoholgehalts von Wein mittels elektronischer Densitometrie unter Verwendung des Frequenzoszillator; Matrix auch spirituosenhaltige Getränke, alkoholische Mischgetränke</i> )
-----------------------------	--

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

**1.1.3 Bestimmung physikalischer Parameter mittels refraktometrischer Untersuchungen in Wein und Most \*\*\***

OIV-MA-AS2-02 2012-06	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Methode zur Bestimmung des Zuckergehaltes von Most, konzentriertem Most und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) durch Refraktometrie
--------------------------	--

**1.1.4 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Getränken \*\***

ASU L 00.00-46/1 1999-11	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Sulfit in Lebensmitteln - Teil 1 Optimiertes Monier-Williams-Verfahren
OIV-MA-AS323-04A 2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Beschreibung der Referenzanalysemethoden - Sonstige anorganische Verbindungen - Schwefeldioxid (Titrimetrie) (Abweichung: <i>Matrix auch Getränke</i> )
OIV-MA-AS313-01 2015-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Säuren - Gesamtsäure (Abweichung: <i>Matrix auch Getränke</i> )
PRM 0 52.6 1017 01 2019-12	Bestimmung der flüchtigen Säure in Getränken mittels Destillation und Titration

**1.1.5 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Rückständen mittels Photometrie in Getränken \*\***

VO (EG) Nr. 2870/2000 Anhang, Kapitel IX zuletzt geändert 2016-04-23	Verordnung mit gemeinschaftlichen Referenzanalysemethoden für Spirituosen - Beschreibung der Referenzanalysemethoden - Eigelb - Bestimmung der Eigelbkonzentration in Spirituosen - Photometrische Methode
OIV-MA-AS313-11 2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Säuren - L-Apfelsäure: Enzymmethode (Abweichung: <i>Verwendung des Testkits Thermo Scientific, L-Malic Acid 984310, 2014-03</i> )
Thermo Scientific, SO2 Total, 984345 2013-09	Photometrische Bestimmung des Gesamtschwefeldioxid in homogenen flüssigen Proben ( <i>Matrix hier nur Getränke</i> )
PRM 0 52.0 0036 02 2017-04	Bestimmung von Gesamtsäure in Getränken mittels Photometrie (Arena 30)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00

**1.1.6 Flüssigchromatographie (LC)**

**1.1.6.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und organischen Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit konventionellen Detektoren (UV, RI, DAD) in Getränken \*\***

ASU L 00.00-28 2001-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung von Acesulfam-K, Aspartam und Saccharin-Natrium in Lebensmitteln - HPLC-Verfahren (Abweichung: <i>Analyten auch Coffein, Benzoesäure, Sorbinsäure</i> )
ASU L 40.00-10/3 2019-07	Untersuchung von Lebensmitteln - Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an Hydroxymethylfurfural - Teil 3: Hochleistungsflüssigchromatographisches Verfahren (Abweichung: <i>Matrix hier nur flüssige Lebensmittel, UV-Detektion bei 285nm</i> )
OIV-MA-AS313-04 2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Säuren - Organische Säuren (allgemeine HPLC-Methode) (Abweichung: <i>Matrix Getränke, Probenaufarbeitung und Messbedingungen modifiziert</i> )
OIV-MA-AS313-17 2004-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Säuren - Shikimisäure (Abweichung: <i>Matrix auch Getränke</i> )
OIV-MA-AS323-09 2012-06	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Sonstige anorganische Verbindungen - Bestimmung von Natamycin in Wein

**1.1.6.2 Bestimmung von Zusatzstoffen und Kontaminanten mittels Flüssigchromatographie (LC) mit massenselektiven Detektoren (MS/MS) in Getränken \*\***

OIV-MA-AS323-09 2012-06	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Sonstige anorganische Verbindungen - Bestimmung von Natamycin in Wein (Abweichung: <i>LC-MS/MS statt LC-HRMS</i> )
PRM 0 52.0 0055 02 2018-02	Bestimmung von Vanillin und Ethylvanillin in Getränken mittels LC-MS/MS

**1.1.7 Gaschromatographie (GC)**

**1.1.7.1 Bestimmung von Inhaltsstoffen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit konventionellen Detektoren (FID) in Getränken \*\***

PRM 52.0 0050 02 2017-04	Bestimmung von D(-)-2,3-Butandiol (levo), meso-2,3-Butandiol, 1,2-Propandiol, Monoethylenglykol, 1,3-Propandiol, 3-Methoxypropandiol, 2-Phenylethanol und Diethylenglykol in alkoholischen Getränken mittels GC-FID
-----------------------------	---

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 52.0 0053 02 2016-02	Bestimmung von Methanol und Essigsäureethylester in alkoholischen Getränken mittels GC/FID
PRM 0 52.6 0001 07 2015-11	Bestimmung von Gärungsnebenbestandteilen und anderen Stoffen in Spirituosen mittels Gaschromatographie (GC-FID, Gerät Thermo Finnigan)
PRM 0 52.6 1011 01 2019-12	Bestimmung von Alkoholen in Getränken mittels Gaschromatographie und Standarddetektion (FID)

**1.1.7.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen und organischen Kontaminanten mittels Gaschromatographie (GC) mit massenselektiven Detektoren (MS) in Getränken \*\***

OIV-MA-AS315-15 2007-06	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische Analysen: Sonstige organische Verbindungen - Bestimmung von 3-Methoxypropan-1,2-diol und zyklischem Glycerin
PRM 0 52.0 0027 02 2013-07	Bestimmung von Ethylcarbamat in Spirituosen mittels GC/MS

**1.1.8 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Infrarotspektroskopie (NIR, FTIR) in Getränken \*\***

PRM 0 52.0 0001 01 2009-07	Untersuchungsverfahren zur Bestimmung von Wein- und Mostinhaltsstoffen mittels FTIR-Spektrometrie
PRM 0 52.0 0048 01 2013-06	Bestimmung der relativen Dichte 20°C/20°C (Biegeschwinger), des vorhandenen Alkohols (NIR) und des pH-Wertes (Potentiometrie) in Getränken außer Spirituosen

**1.1.9 Bestimmung von Elementen mittels Atomabsorptionsspektrometrie (F-AAS) in Wein und Most \***

OIV-MA-AS322-02A 2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Anorganische Verbindungen: Kationen - Kalium (AAS)
OIV-MA-AS32203A 2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Anorganische Verbindungen: Kationen - Natrium (AAS)
OIV-MA-AS322-04 2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Anorganische Verbindungen: Kationen - Calcium
OIV-MA-AS322-05A 2009-07	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Anorganische Verbindungen: Kationen - Eisen (AAS)

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

OIV-MA-AS322-07                      Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most -  
2009-07                                      Anorganische Verbindungen: Kationen - Magnesium

**1.1.10 Bestimmung von CO<sub>2</sub> und des Überdrucks in Wein, Schaum- und Perlwein mittels manometrischer Untersuchungen \***

OIV-MA-AS314-02                      Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische  
2013-08                                      Analysen: Gas - Methode zur Messung des Überdrucks von Schaumweinen  
(Abweichung: *Verkürzte Temperierzeit; Hauseigene  
Temperaturkorrekturtabelle*)

OIV-MA-AS314-04                      Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische  
2006-07                                      Analysen: Gas - Kohlenstoff (manometrische Methode)

**1.1.11 Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Getränken mittels Kernspinresonanzspektroskopie (NMR) \*\***

PRM 0 52.0 0061 02                      Bestimmung von Thujon in alkoholischen Getränken mittels  
2019-09                                      Kernresonanzspektroskopie

PRM 0 52.0 0062 03                      Bestimmung von Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Wein und alkoholischen  
2020-03                                      Getränken mittels Kernresonanzspektroskopie

**1.1.12 Bestimmung des pH-Wertes mittels Elektrodenmessung in Getränken \***

ASU L 31.00-2                              Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes von Frucht-  
1997-01                                      und Gemüsesäften  
(Abweichung: *Matrix auch sonstige Getränke*)

ASU L 36.00-02                              Untersuchung von Lebensmitteln - Bestimmung des pH-Wertes in Bier  
1989-05                                      (Abweichung: *Matrix auch sonstige Getränke*)

OIV-MA-AS313-15                      Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most - Chemische  
2011-06                                      Analysen: Säuren - pH-Wert

**1.1.13 Bestimmung von Zusatzstoffen und organischen Kontaminanten mittels Dünnschichtchromatographie (DC) in Getränken \*\***

PRM 0 52.0 0057 02                      Nachweis von Triglyceriden und langkettigen Kohlenwasserstoffen in Wein-  
2019-10                                      und Weinerzeugnissen mittels Dünnschichtchromatographie

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 52.2 1002 01      Nachweis von wasserlöslichen Farbstoffen in Getränken mittels  
2019-12                      Dünnschichtchromatographie (DC)

**1.1.14 Bestimmung des Überdrucks mittels Lasermessung in Getränken**

PRM 0 52.0 0073 01      Bestimmung von Überdruck und CO<sub>2</sub>-Überdruck in Getränken mittels  
2019-11                      Lasermessung

**1.1.15 Bestimmung von Elementen in Wein und Most mittels induktiv gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) \*\***

OIV-MA-AS322-13      Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most -  
2013-07                      Anorganische Verbindungen: Kationen - Analyse von Mineralstoffen in Wein  
   mittels ICP-AES (Atomemissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem  
   Plasma)

PRM 0 52.0 0075 01      Bestimmung von Natrium, Kalium, Magnesium und Calcium mittels induktiv  
2020-09                      gekoppelter Plasma-Atomemissionsspektrometrie (ICP-OES) in Most

**1.2 Sensorische Untersuchungen**

**1.2.1 Bestimmung von Aussehen, Geruch und Geschmack mittels einfach beschreibender Prüfungen von Getränken \*\*\***

ASU L 00.90-6              Untersuchung von Lebensmitteln - Sensorische Prüfverfahren - Einfach  
2015-06                      beschreibende Prüfung  
   (*Abweichung: Matrix hier nur Getränke; keine Verschlüsselung der Proben,  
   verkürzter Prüfbericht*)

**1.2.2 Spezielle sensorische Prüfungen von Wein, Most und weinhaltigen Getränken**

PRM 0 50.0 0001 02      Sensorische Prüfung von Wein, Most sowie weiteren Getränken mit/ aus  
2016-03                      Wein

**1.3 Probenahme von Erzeugnissen des Weinrechts zur Untersuchung auf Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe, Kontaminanten und Pflanzenschutzmittelrückstände \*\***

SOP P 50.0 0001 03      Probenentnahme durch die Weinkontrolle ausgenommen Most zu  
2020-01                      statistischen Zwecken



**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

SOP P 50.0 0002 03      Mostprobenentnahme zu statistischen Zwecken  
2020-01

**2      Arzneimittel und Wirkstoffe**

**2.1      Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen**

**2.1.1      Bestimmung der Masse mittels gravimetrischer Untersuchungen von Arzneimitteln \***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.8.17      Europäisches Arzneibuch, Trocknungsverlust von Extrakten  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.27      Europäisches Arzneibuch, Gleichförmigkeit der Masse der abgegebenen  
2017-04      Dosen aus Mehrdosenbehältnissen

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.5      Europäisches Arzneibuch, Gleichförmigkeit der Masse einzeldosierter  
2017-04      Arzneiformen

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.2.32      Europäisches Arzneibuch, Trocknungsverlust  
2017-04

**2.1.2      Bestimmung von Wirkstoffen und Hilfsstoffen mittels titrimetrischer Untersuchungen in Arzneimitteln \*\***

Ph. Eur. 9.0, Monographie      Europäisches Arzneibuch, Doxapramhydrochlorid, Gehalt  
1201, Kapitel 2.2.20  
2017-04

PRM 0 52.2 0117 01      Bestimmung von Säuren oder Laugen in Arzneimitteln mittels Titration  
2016-09

**2.1.3      Bestimmung von Wirkstoffen und Hilfsstoffen mittels Photometrie in Arzneimitteln \*\***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.40      Europäisches Arzneibuch, Gleichförmigkeit einzeldosierter Arzneiformen  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Monographie      Europäisches Arzneibuch, Rhabarberwurzel, Gehaltsbestimmung  
0291, Kapitel 2.2.25      Gesamthydroxyanthracenderivate (ber. als Rhein)  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Monographie      Europäisches Arzneibuch, Weißdornblätter mit Blüten Trockenextrakt, Gehalt  
1865, Kapitel 2.2.25      Gesamtflavonoide (ber. als Hyperosid)  
2017-04

Gültig ab:                      02.12.2020  
Ausstellungsdatum: 02.12.2020

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 52.2 0017 01 Bestimmung von Phosphat in Arzneimitteln mittels Photometrie  
2010-04

PRM 0 52.2 0065 01 Bestimmung von Toloniumchlorid in Arzneimitteln mittels Photometrie  
2013-06

**2.1.4 Bestimmung von Wirkstoffen mittels Dünnschichtchromatographie in Arzneimitteln \*\***

Ph. Eur. 9.0 Monographie Europäisches Arzneibuch, Rhabarberwurzel, Prüfung auf Abwesenheit  
0291, Kapitel 2.2.27 Rhaponticin (DC)  
2017-04

PRM 0 52.2 0012 01 Nachweis von k-Strophanthin in Arzneimitteln mittels  
2012-02 Dünnschichtchromatographie

**2.1.5 Bestimmung von Wirkstoffen mittels Flüssigchromatographie mit konventionellen Detektoren (DAD-Detektor) in Arzneimitteln \*\***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.40 Europäisches Arzneibuch, Gleichförmigkeit einzeldosierter Arzneiformen  
2017-04

Ph. Eur. 9.0 Monographie Europäisches Arzneibuch, Candesartancilexetil, Verwandte Substanzen  
2573, Kapitel 2.2.29  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Monographie Europäisches Arzneibuch, Doxapramhydrochlorid  
1201, Kapitel 2.2.29  
2017-04

PRM 0 52.2 0035 01 Bestimmung von Nandrolondecanoat in Arzneimitteln mittels HPLC  
2010-12

PRM 0 52.2 0036 01 Bestimmung von Stanozolol in Arzneimitteln mittels HPLC  
2010-12

**2.1.6 Bestimmung von flüchtigen Inhaltsstoffen und Wirkstoffen mittels Gaschromatographie mit massenselektiven Detektoren (MS-Detektor) in Arzneimitteln**

PRM 0 52.0 0068 01 Nachweis von flüchtigen Substanzen in Lebensmitteln, Kosmetika und  
2017-02 Arzneimitteln mittels GC/MS

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**2.1.7 Bestimmung der chemisch-physikalischen Eigenschaften und Kennzahlen in Arzneimitteln \***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.2.1 Europäisches Arzneibuch, Klarheit und Opaleszenz von Flüssigkeiten  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.2.5 Europäisches Arzneibuch, relative Dichte  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.2.14 Europäisches Arzneibuch, Schmelztemperatur - Kapillarmethode  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.2.38 Europäisches Arzneibuch, Leitfähigkeit  
2017-04

**2.1.8 Bestimmung von pharmazeutisch-technologischen Eigenschaften von Arzneimitteln \***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.8.2 Europäisches Arzneibuch, Fremde Bestandteile  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.8.12 Europäisches Arzneibuch, Ätherische Öle in pflanzlichen Drogen  
2017-04 (physikalisches Verfahren, Destillation)

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.8 Europäisches Arzneibuch, Bruchfestigkeit von Tabletten  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.17 Europäisches Arzneibuch, Bestimmung des entnehmbaren Volumens von  
2017-04 Parenteralia

**2.1.9 Bestimmung der Wirkstofffreisetzung aus Arzneimitteln \***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.3 Europäisches Arzneibuch, Wirkstofffreisetzung aus festen Arzneiformen  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.4 Europäisches Arzneibuch, Wirkstofffreisetzung aus transdermalen Pflastern  
2017-04

**2.2 Sensorische Untersuchungen**

**2.2.1 Bestimmung von Aussehen und Geruch mittels einfach beschreibender Prüfungen von Arzneimitteln \***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.3.4 Europäisches Arzneibuch, Geruch  
2017-04

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

PRM 0 52.2 0114 01 Grunduntersuchungen von Arzneimitteln mittels einfach beschreibender  
2018-02 Prüfungen - Sensorische Untersuchungen, metrische Untersuchungen sowie Bestimmungen von Massen und Mengen

**2.3 Visuelle Untersuchungen**

**2.3.1 Nachweis von Ionen und funktionellen Gruppen mittels Farb- und Fällungsreaktionen von Arzneimitteln\***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.3.1 Europäisches Arzneibuch, Identitätsreaktionen auf Ionen und funktionelle  
2017-04 Gruppen (chemische Farbreaktionen, Fällungsreaktionen)

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.4.4 Europäisches Arzneibuch, Chlorid (Fällungsreaktion, visuelle Prüfung gegen  
2017-04 Standard)

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.4.8 Europäisches Arzneibuch, Schwermetalle (Fällungsreaktion, visuelle Prüfung  
2017-04 gegen Standard)

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.4.13 Europäisches Arzneibuch, Sulfat (Fällungsreaktion, visuelle Prüfung gegen  
2017-04 Standard)

**2.3.2 Bestimmung von Identität und Aussehen von Arzneimitteln mittels optischer Mikroskopie von Arzneimitteln\***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.8.23 Europäisches Arzneibuch, Mikroskopische Prüfung pflanzlicher Drogen  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.9.37 Europäisches Arzneibuch, Optische Mikroskopie  
2017-04

**2.4 Mikrobiologische Untersuchungen**

**2.4.1 Prüfung und Bestimmung von Mikroorganismen mittels kultureller mikrobiologischer Verfahren in Arzneimitteln \***

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.6.1 Europäisches Arzneibuch, Prüfung auf Sterilität  
2017-04

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.6.12 Europäisches Arzneibuch, Mikrobiologische Prüfung nicht steriler Produkte:  
2017-04 Zählung der vermehrungsfähigen Mikroorganismen

Ph. Eur. 9.0, Kapitel 2.6.31 Europäisches Arzneibuch, Mikrobiologische Prüfung von pflanzlichen  
2017-04 Arzneimitteln zum Einnehmen und von Extrakten zu deren Herstellung

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-18599-02-00**

**verwendete Abkürzungen:**

ASU	Amtliche Sammlung der Untersuchungsverfahren
AVID	Arbeitskreis für veterinärmedizinische Infektionsdiagnostik
DEV	Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft - Einheitsmethoden
DIN	Deutsches Institut für Normung e.V.
EG	Europäische Gemeinschaft
EN	Europäische Norm
FLI	Friedrich-Löffler-Institut
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
OIV	Organisation Internationale de la Vigne et du Vine
SLMB	Schweizer Lebensmittelbuch
VDI	Verein Deutscher Ingenieure
VO	Verordnung
PRM 0 XX.X YYYY ZZ	Hausverfahren des Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
XX YYY.Y YYYY YY	Hausverfahren des Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
SOP Y XX.X XXXX XX	Hausverfahren des Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz